

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Küchengeschirr.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

- 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

liegt nicht im Bereiche dieser Schrift, auch über die Eleganz des Kochgeschirrs Betrachtungen anzustellen; es sei nur auf einen Punkt aufmerksam gemacht: alle Verzierungen in Rippen und Rinnen, in erhabenen Figuren und Gravirungen sind eigentlich nichts Anderes als — Schlupfwinkel für Unreinlichkeiten. Kaufe daher nur glattes Geschirr! Dies gilt ganz besonders von den Essgabeln. Der Erfinder der dreizinkigen Essgabel war sicherlich nicht von reinlichen Eltern. Eine Gabel mit zwei Zinken thut die gleichen Dienste und ist gut rein zu halten.

Das Kochgeschirr kann unter Umständen Krankheiten, ja sogar Vergiftungen veranlassen. Man beachte deshalb folgende §§.:

§. 1. Jedes Geschirr muss alsbald nach gemachtem Gebrauche gereinigt, mit warmem Wasser abgespült und gut abgetrocknet werden. Wenn diess regelmässig geschieht, so kann selbst das schlimmste Kochgeschirr, das kupferne, nicht leicht Schaden stiften.

§. 2. Gefässe von Holz, welche nicht angestrichen und rein gehalten sind, geben nie schädliche Stoffe an die Speisen ab. Man gebraucht deshalb namentlich zur Aufbewahrung von Kochsalz keine anderen Geschirre als hölzerne. Die Unsitte, solches Geschirr mit Sand abzureiben, anstatt mit einer groben Bürste, muss mit der Zeit aufhören, weil weder die Klänge, welche auf den Zähnen entstehen, wenn auf ein Sandkorn gebissen wurde, noch die Dialoge, welche sich deshalb zwischen Köchin und Herrschaft entspinnen, besonders erquicklich sind.

§. 3. Ebenso sicher geht man mit den gebrannten Thonwaaren, mit dem Glas, kurz mit allem Geschirr, welches von verdünnten Säuren nicht angegriffen wird.

Die wichtigste Sorte von Kochgeschirr sind die gebrannten Thonwaaren. Es gibt 2 Sorten: solche mit porösen Scherben (hierher gehört das gemeine Töpfergeschirr und die Fayence (sog. Gesundheitsgeschirr) und solche mit dichten Scherben (Steinzeug [Krugwaare] und Porcellan).

Da die Grundlage der gemeinen Töpferwaare, der Thon, immer so porös bleibt, dass Flüssigkeiten durchtreten können, so muss das Geschirr mit einer Glasur überzogen werden. Nur das ächte Porcellan und das sog. Gesundheitsgeschirr haben eine Glasur, von der gar nichts zu fürchten ist. Sonst ist Bleioxyd — ein Gift — Hauptbestandtheil der meisten Glasuren und die Sache hat eine so hohe Bedeutung für die Gesundheitspflege, dass viele Regierungen ausführliche Verordnungen darüber erlassen haben — kannst also ruhig sein.

§. 4. Die Glasur haftet in der Regel so fest, dass Nichts davon in die Speisen übergehen kann. Nur bei neuem Geschirr ist einige Vorsicht nöthig. Es können Theilchen von der Glasur so locker anhängen, dass sie die ersten Speisen, welche darin aufbewahrt werden, zu vergiften vermögen. Man soll deshalb jedes neu angeschaffte Geschirr eine halbe Stunde lang auskochen in einem Wasser, das mit Salz und Essig versetzt ist; es gehört zu der Menge Wasser, welche man für das zu

reinigende Gefäß braucht, der 20te Gewichtstheil Salz und der 30te Gewichtstheil Essig. Nachher wird das Geschirr mit lauwarmen Wasser mehrmals ausgespült. Auf diese Weise wird derjenige Theil der Bleiglasur beseitigt, welcher etwa nur locker mit dem Geschirr verbunden war.

§. 5. Mit der Zeit wird aber auch die beste Glasur schadhafte, d. h. rissig und kann Schaden stiften. Wenn in dergleichen Geschirr gesalzene und saure Speisen lange gekocht werden, so löst sich von der Glasur ab und vergiftet die Speisen. Das kommt gar nicht so selten vor. Es gibt viele Küchen, wo entweder die Armuth oder der Geiz das Heft in Händen hat. Beide vermögen es nicht, schadhafte Geschirr früher zu beseitigen, als bis der Schaden offen zu Tage tritt, bis das ganze Haus über Bauchweh klagt.

§. 6. Wir haben also gesehen, dass von irdenem Geschirr, wenn es recht behandelt wird, kein Nachtheil für die Gesundheit zu fürchten ist. Dessenungeachtet sucht manche Hausfrau nach und nach möglichst viel metallenes Kochgeschirr anzuschaffen. Sie wird hiezu genöthigt, weil es in der That viele Mägde gibt, welche es im Zertrümmern von Tellern u. dgl. zu einer erstaunlichen Fertigkeit gebracht haben.

§. 7. Von den verschiedenen Metallgeschirren erheischt das kupferne die grösste Vorsicht; da gilt es namentlich den §. 1 zu halten. Wenn organische Substanzen daran hängen geblieben sind, so bildet sich leicht eines der heftigsten Gifte, der Grünspan. Man lässt, um die Gefahr abzuwenden, das Kupfergeschirr verzinnen. Aber auch bei der Verzinnung ist nicht Alles sicher. Für's Erste kann die Verzinnung bleihaltig sein. Da haben wir wieder die Gefahren, welche bei der Glasur irdener Geschirre erwähnt wurden. Da dieser Missstand nicht so selten vorkommt, wie man vielleicht glaubt, wird es am Platze sein, die Unterschiede zwischen einer fehlerfreien und einer bleihaltigen Verzinnung zu bezeichnen:

- a) Die reine Verzinnung hat lebhaften Metallglanz; die bleihaltige ist matt.
- b) Die reine Verzinnung ist silberhell, die unreine hläulich.
- c) Die reine Verzinnung färbt nicht ab, reibt man dagegen an einer bleihaltigen mit dem Finger, so wird er schwarzblau.

Seltener, aber noch schlimmer als die bleihaltige Verzinnung ist die arsenik- und die zinkhaltige.

Für's Zweite geht mit der Zeit die beste Verzinnung weg und wenn mit bereits roth gewordenem Geschirr fortgewirthschaftet wird, so kann es schlimme Folgen haben. Man lasse also frühzeitig die schadhafte Verzinnung erneuern.

§. 8. Vor Altem hatte man auch Kochgeschirr ganz von Zinn. Man sieht hierlands jetzt noch solches auf grossen Bauernhöfen. Da wird es seit unfürdenklichen Zeiten fortgeerbt und wegen seines ehrwürdigen Alters mit besonderem Wohlgefallen betrachtet.

Das Zinngeschirr ist nicht viel nutz. Abgesehen davon, dass es — wie wir eben (§. 7) bemerkt haben — Blei, Zink, und sogar Arsenik ent-

halten kann, ist es so weich, dass es leicht Risse und Eindrücke bekommt — lauter Schlupfwinkel für allerlei Ureinlichkeit.

Mehrere chemische Autoritäten warnen ganz entschieden vor dem englischen Zinn, weil es immer Arsenik oder Blei enthalte. Pereira will von sauren und fetten Speisen, die in ganz reinem Zinngeschirr aufbewahrt wurden, Vergiftungs-Symptome beobachtet haben.

Sollte je ein solches Unglück passiren, so lasse man den Kranken, bis weitere Hilfe da ist, Milch trinken.

§. 9. Die Küchengeschirre aus Messing (einer Legirung von Kupfer und Zink) bedürfen nach dem bis jetzt Gesagten keiner weiteren Verurtheilung mehr.

§. 10. Die Kochgeschirre von Blei sowie jene von Zink kommen ganz in Abgang und zwar mit Recht. Beide Metalle werden von den Speisen leicht angegriffen und theilen denselben sehr gefährliche Gifte mit.

§. 11. Geschirre aus Neusilber (Argentan) sind auch zu den schlimmeren zu zählen. Neusilber ist eine Legirung von Kupfer, Zink und Nickel. Es ist schon besprochen worden, was erstere Metalle schaden können.

§. 12. Das Silbergeschirr des Handels ist durchschnittlich 12- bis 16-löthig, kann also niemals Schaden stiften. Nur bei geringerem Silbergeschirr können jene Zufälle auftreten, welche bei der Besprechung des Kupfergeschirrs genannt worden sind.

§. 13. Sehr zu empfehlen ist das Christoffle-Geschirr. Die Grundlage des Christoffle bilden zwar unedle Metalle, es ist diesen aber durch galvanische Versilberung eine so starke Decke gegeben, dass sie sich nicht oxydiren können. Nur bei den geringeren Sorten Christoffle ist die Versilberung so dünn, dass sie nicht genügend schützt.

Mit der Zeit geht auch bei der guten Waare die Versilberung weg. In Häusern, wo man gedankenlos Alles hängen lässt, wie's hängt, lässt man erst dann frisch versilbern, wenn fast nach jedem Essen die ganze Familie über Bauchweh klagt.

Wenn ein schadhaft gewordenes Geschirr der Art Kupfer zur Grundlage hat, dann ist die Gefahr am grössten; bei einer Grundlage von Eisen ist nichts zu fürchten.

§. 14. Eisernes Kochgeschirr macht keine Vergiftungen; dagegen verleiht es, wenn es rostig wird, den Speisen einen widerlichen Tintengeschmack und verdirbt manchmal ihre Farbe. Um dem vorzubeugen, wird es verzinnt oder emaillirt.

Ueber die Verzinnung ist schon gesprochen worden, wir wissen, dass sie nicht immer fehlerfrei und namentlich nicht von ewiger Dauer ist.

Die Emaillirung ist viel dauerhafter. Nur das geringe emaillirte Geschirr bekommt Rissen. Vorausgesetzt, dass das Email bleifrei ist, kann man dieses Geschirr als das beste empfehlen. Es hat sicherlich die grösste Zukunft.

(In meiner Küche wird schon lange solches Geschirr benutzt; es verdrängt nach und nach das andere ganz. Man hat schon alles Mögliche

darin gekocht und noch nie einen Nachtheil beobachtet. Das Geschirr ist sehr leicht rein zu halten, nicht zerbrechlich wie das irdene, mit welchem es allenfalls concurrirt und bei allen Vorzügen auch noch ziemlich wohlfeil).

Der §. 15 soll nun eine kurzgefasste Belehrung darüber bringen, wie man die Krankheiterscheinungen erkennen kann, welche von schädlichem Kochgeschirr herrühren.

Gewöhnlich kommt man erst dann auf den Gedanken, es müsse Etwas an den Speisen nicht in der Ordnung sein, wenn zu gleicher Zeit mehrere Tischgenossen unter den gleichen Erscheinungen erkranken.

Diese Erscheinungen treten bald acut und deutlich, bald allmählig und verschwommen auf.

Die acuten Erscheinungen sind meistens die eines Magencatarrhs, oder um ein bekannteres Beispiel zu wählen, die eines Katzenjammers. Eigenthümlich ist nur ein widerlich zusammenziehender Geschmack im Munde. Bald folgen dann Magenschmerz, Brechneigung und wirkliches Erbrechen, Leibschniden und Diarrhoe, und endlich die narkotischen Erscheinungen. Die gefährlichsten Vergiftungen der Art, welche bis jetzt vorgekommen sind, hatten Kupfergeschirre bewirkt.

(Der Verfasser weiss von einem Sängerkollegium, bei welchem durch einen Abends zuvor! angemachten und in einem kupfernen!! Gefäss aufbewahrten Salat nicht weniger als 20 Personen krank gemacht wurden, von welchen 3 gestorben sind).

In der Regel sind die Quantitäten des auf einen Sitz verschluckten Giftes klein; es treten deshalb auch die warnenden Zeichen selten rasch und deutlich auf. Weit häufiger kommen langsam und unvermerkt: allgemeine Abmagerung mit Nervenzittern, gelbliche Färbung der Haut, Krämpfe, Kurzatmigkeit mit kleinem unregelmässigen Pulse, mit einem Worte lauter Erscheinungen, die zu einer richtigen Ansicht über das Wesen und die Ursache des Unwohlseins nicht hinleiten. Schon oft wurde deshalb monatelang an „verkapptem Wechselfieber“, „Bandwurm“, „Auszehren etc. etc.“ curirt, bis endlich ein Zufall die wahre Ursache des Uebels verrieth. Die Zertrümmerung des schadhafteu Geschirrs ging dann unter Einem mit dem Zerschlagen der irrthümlich verschriebenen Arzneiflaschen und bald nach diesem lustigen Act kehrte die langersehnte Gesundheit wieder.

§. 16. Der Schluss dieses unterhaltlichen Capitels kann wohl nicht würdiger gemacht werden, als wenn man noch die Kochgeräthe lobt, welche sehr oft verkannt werden und daher mehr in den Küchen fehlen als es im Interesse des guten und gesunden Kochens sein sollte:

a) Die grösste Sorge einer denkenden Köchin geht darauf hinaus, dass die Speisen beim Kochen Nichts von ihrer „Kraft“ verlieren; eine rechte Köchin begnügt sich deshalb heut zu Tage nicht mehr mit einem Deckel auf der Pfanne, sie will unter allen Umständen einen hermetisch schliessenden Kochtopf. In der That gehört auch ein papinianischer Topf oder eine ähnliche Einrichtung in jede Küche. Man hat zwar öfters dagegen eingewendet, dass es gefährlich sei, ein explosionsfähiges Instrument

den Köchinnen anzuvertrauen; allein die Erfahrung hat gelehrt, dass noch nie ein solcher Topf gesprungen ist. Man muss von der Intelligenz der Köchinnen doch nicht gar zu gering denken und im Nothfall hat ja der Topf ein Sicherheitsventil.

Eine neuere Erfindung der Art ist der englische Dampfkochtopf, welcher sich bereits viele Verehrer erworben hat. Es werden darin die Speisen ohne Wasser in kurzer Zeit und mit geringem Aufwand von Brennmaterial gar gekocht; auch behalten sie Saft und Kraft beisammen. Der norwegische Kochtopf hat ebenfalls seine Vorzüge und verdient desshalb weitere Verbreitung.

b) Merkwürdiger Weise findet man in den Küchen selten einen Rost und wenn je einer vorhanden, so liegt er in einem Winkel. Da die Hammels-coteletten, welche auf dem Roste gebraten wurden, zu dem Feinsten gehören, was die Küche zu liefern vermag, so muss diesem Mangel abgeholfen werden. Früher verfertigte man solche Roste aus Blech. Es ist dies deshalb ungeeignet, weil Blechplatten grössere Flächen am Braten verdecken und der raschen Einwirkung der Flamme entrücken. Weit besser sind die Roste von Eisendraht.

c) Zu verschiedenen Küchenoperationen hat man einen Aufguss-Apparat nöthig: so zur kalten Fleischbrühe, zum Aufgusskaffee u. s. f. Die irdenen sind weit besser, als die von Metall, da zu manchen Aufgüssen Säure gebraucht wird.

d) Etwas von den Pfannen:

Nicht selten trifft man es, dass die Pfannen tiefer in den Löchern stecken, als die darin kochende Flüssigkeit hinaufreicht. Es ist wahr, die Sache kocht so allerdings schneller (Holzsparniss), allein es sind dabei zwei Ader: erstens wird derjenige Theil der Pfanne, welcher nicht von der Flüssigkeit bespült ist, so heiss, dass die Verzinmung Noth leidet und zweitens bekommen viele der gekochten Speisen dadurch einen brenzlichen Geschmack, wenn sie über diese oft glühend heisse Flächen der Pfannen abgeschüttet werden.

Die Bratpfannen, welche man zum langsamen Braten verwendet, sollten dickere Böden haben, nicht blos desshalb, weil sie dann länger halten, sondern weil darin der Braten nicht so leicht anbrennt.

Dagegen können wiederum jene Pfannen nicht dünn genug sein, wo es sich um eine schnelle Einwirkung der Wärme, um rasche Gerinnung der Oberfläche von eiweissreichen Speisen handelt. So sind z. B. die weltberühmten beefsteaks à l'anglaise nur aus einer dünnen Pfanne ganz ächt zu bekommen.

e) Der Hackstock kann sehr grossen Schaden an der Gesundheit anrichten, wenn er nicht nach jedesmaligem Gebrauch die gründlichste Reinigung erfährt. Im Sommer ist dies besonders nöthig, da sich sowohl die ruhigen wie die fortlaufenden Produkte der Fäulniss (Würmer) in der Wärme sehr schnell entwickeln. Es ist ferner der Fall denkbar, dass, wenn etwa trichinöses Schweinefleisch auf dem Hackstock behandelt worden,

anderes Fleisch, welches nachfolgt und das man sonst ohne Bedenken auch halbroh verspeist, angesteckt wird. Das Gleiche kann passiren, wenn der Metzger zu allem Fleisch das gleiche Hackmesser und den gleichen Hackstock benutzt. Wo es exact hergeht, werden zu aller Vorsicht für Schweinefleisch besondere Messer etc. gebraucht.

f) Man sollte ferner anstatt der hölzernen Nudelbretter — Marmorplatten anschaffen. Holz nimmt immer etwas von den Flüssigkeiten auf, lässt manchmal Spänchen los, ist nie so glatt und jedenfalls schwerer rein zu halten als eine Marmorplatte.

g) In jede Küche gehört eine Säge, ein sog. Fuchsschwanz; auch von den geschicktesten Händen geführt, macht das Hackmesser Splitter an den Knochen. Die Verwirrung, welche entsteht, wenn an einem Tische Jemand „ein Bein geschluckt hat“, lässt sich nicht beschreiben; jedenfalls steht sie in keinem Verhältniss zu dem Verdruss, welcher die Anschaffung einer Säge zu bereiten vermag.

h) In jede Küche gehört eine Wage; wo diese fehlt, wird nicht nur schlecht gewirthschaftet, sondern auch schlecht gekocht. Man braucht nämlich die Wage nicht allein zur Controle der Metzger und des Kaufladens, sondern auch zur exacten Ausführung der meisten Kochrecepte. In allen bessern Kochbüchern sind jetzt die zu einer Speise nöthigen Stoffe nicht nach „Handvoll“, „Esslöffel“ etc., sondern nach dem Gewichte angegeben. — Wie in den chemischen Laboratorien, können auch in der Küche für viele Fälle Messgeschirre die Wage ersetzen.

i) Ebenso nothwendig ist eine Uhr in der Küche. Das Zählen bis auf so und so viel und das Rechnen nach Vaterunser, wie es viele Köchinnen z. B. beim Eiersieden machen, ist zu variabel; die Gemüthsart hat einen zu grossen Einfluss auf das Tempo. Selbst bei einer Köchin, die sich bereits den historisch-gemüthlichen Umfang angesorgt hat, kann noch eine solche Wallung vorkommen, dass sich aus dem ruhigsten Adagio das gereizteste Allegro entwickelt.

