

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Grundzüge der Haushaltslehre

Kühn, Elise

Leipzig, 1912

Die Küche und deren Behandlung.

urn:nbn:de:bsz:31-58632

Die Küche und deren Behandlung.

„Ein eig'ner Herd ist Goldes wert;
Ist er auch arm, hält er doch warm.“

Von jeder Familie sollte bei der Wahl der Wohnung eine Küche erstrebt werden, da es der Gesundheit und Behaglichkeit Eintrag tut, wenn in einem Raum gekocht, gegessen, gewohnt, vielleicht auch noch geschlafen werden muß. Muß man sich aber aus Not ohne Küche behelfen, oder will man im Winter nicht 2 Feuer unterhalten, dann sollen wenigstens 2 Wohnräume vorhanden sein, deren einer den Kochofen mit dem in seiner Nähe befindlichen Schrank oder Geschirrbrett aufnimmt.

Für die Küche gilt alles, was über Lüftung, Ordnung und Reinlichkeit gesagt ist, ganz besonders, damit die Speisen mit Appetit genossen werden können.

Eine saubere Küche soll die Freude und der Stolz jeder Hausfrau sein. Jedermann macht es Vergnügen, in eine helle Küche hineinzublicken, in der alles blitzblank und reinlich, der Boden trocken ist und alle Geschirre in Ordnung aufgestellt und aufgehängt sind.

Um die Küche immer in gutem Stand zu haben, ist es nötig, daß alle gebrauchten Geschirre so bald als möglich wieder gereinigt an Ort und Stelle gebracht werden, daß niemals Reste und Abfälle umherstehen, und daß Herd, Tisch, Wasserstein, Boden, besonders aber Koch- und Eßgeschirre auf das sorgfältigste sauber gehalten werden. Abfälle entferne man des Geruches wegen gleich aus der Küche, Reste bringe man der Haltbarkeit wegen bald an den dafür bestimmten Platz. Etwas Brennmaterial muß immer in der Küche gehalten werden, Kohlen im Kasten unter dem Herd, Holz im Körbchen neben demselben.

Der wichtigste Gegenstand in der Küche ist der Herd. Am besten sind die sogenannten Sparföcherde, welche so gebaut sind, daß mit möglichst wenig Brennmaterial eine gleichmäßige Hitze in allen Teilen des Herdes erzielt wird, so daß man zu gleicher Zeit auf der Platte kochen, im Ofen braten und im Schiff Wasser heiß machen kann.

Die Anforderungen, die an einen Herd gestellt werden, sowie die Regeln der Behandlung, sind im allgemeinen dieselben, wie bei den Öfen, weshalb alles, was hier gesagt ist, auch für die Zimmeröfen gilt.

Von einem guten Herd verlangt man vor allem, daß er guten Zug hat, da nur dann eine vollständige Verbrennung stattfinden kann; deswegen soll er auch stets frei von Ruß und Asche gehalten werden. Der Kofst und die Kochplatte müssen in richtiger Entfernung voneinander sein, d. h. sie dürfen nicht zu nah und nicht zu weit liegen, damit die Flamme flach unter der Platte hinzieht. Der Kofst soll

weder zu weit noch zu eng sein; im ersteren Falle fällt Brennmaterial durch und geht verloren, in letzterem fehlt es dem Feuer am Zug. Meist sind auch noch Luftlöcher am Feuertürchen. Vor dem Anfeuern müssen Kofst und Aschenkasten geleert und gereinigt werden, wobei die unverbrannt gebliebenen Kohlen in den Kohlenkasten kommen. Die Asche muß immer kalt ausgeschüttet werden, also vor dem Anzünden; durch heiße und glühend ausgeschüttete Asche ist schon manches Brandunglück entstanden. Dann wird das Wasserschiff gefüllt und das Brennmaterial zum Anzünden auf den Kofst gerichtet. Man nimmt dazu die Herdringe ab, legt etwas Papier, Späne oder Stroh lose hinein und fügt kreuz und quer fein gespaltene, trockenes Holz mit einigen dickeren Stücken hinzu, deckt dann die Ringe darauf und zündet das Feuer von vorn an. Sobald das Holz gut angebrannt ist, legt man vorsichtig einige Kohlen darauf, die, wenn nötig, um gut zu brennen, in feine Stücke zerschlagen werden. Manchmal, wenn die Sonne in das Kamin scheint und die kalte Luft in demselben nicht in die Höhe steigen kann, raucht der Herd; in diesem Falle macht man von Spänen, Stroh oder dergl. ein rasches, helles Feuer, welches die Luft im Kamin rasch erwärmt und das Entweichen des Rauches ermöglicht. Nicht genug kann davor gewarnt werden, zum Feueranzünden oder zum Ansachen von erlöschendem Feuer Petroleum zu nehmen, da durch diese Unvorsichtigkeit schon unzählige Brandunglücksfälle entstanden sind. Die Streichhölzer müssen in der Nähe des Herdes ihren bestimmten, erhöhten Platz haben, um vor Kindern sicher zu sein. Mit dem Brennmaterial muß man bei jeder Feuerung sparsam umgehen; es kann dabei viel gespart, aber auch viel verschwendet werden. Alle brennbaren Abfälle übergeben man dem Feuer, wie Kartoffelschalen, getrocknete Gemüseabfälle, Stroh, Papier etc. Holz ist teurer als Kohlen, weshalb man es nur zum Anzünden und auch dabei nur sparsam verwenden darf; es soll immer trocken sein. Meist wird Tannen- und Buchenholz zum Feuern gebraucht; ersteres brennt leicht und ist deshalb gut zum Anzünden, letzteres ist härter, hält daher länger an und gibt eine größere Hitze, ist aber teurer. Kohlen sind billiger als Holz und geben die doppelte Hitze, doch setzt sich beim Brand mehr Ruß an, was ein öfteres Ausrußen des Herdes notwendig macht. Empfehlenswert ist es, die Kohlen mit Kofst zu mischen, die Hitze ist eine gleichmäßigere und der Brand billiger. Das billigste Brennmaterial, um ein Küchen- oder Zimmerfeuer stundenlang in schwacher Glut zu erhalten, sind die aus gepreßter, erdiger Braunkohle hergestellten Briketts. Auch durch Bedecken der Glut mit angefeuchteter Asche kann, bei gleichzeitigem Abstellen der Luft, das Feuer längere Zeit erhalten bleiben. Ein einfaches Mittel, um erlöschendes Feuer nochmals anzufachen, besteht in dem Auflegen von ein wenig Sägmehl oder Lohfuchen. Ersteres ist in Sägewerken oder ähnlichen Betrieben meist umsonst, letzteres als Rückstand der Gerberei zu billigem Preis zu haben. — Um beim Einkauf von Kohlen etwas sparen zu können, sollte man sie möglichst im Vorrat und zwar im Sommer kaufen, da sie zu dieser Zeit billiger zu haben sind. Kohlen, unter

denen sich viel Griefz befindet, müssen vor dem Gebrauch etwas angefeuchtet werden, damit sie sich zusammenballen und beim Schüren nicht durch den Koft fallen. Das Auflegen der Kohlen aufs Feuer geschehe von oben, das des Holzes von vorn. Sobald die Kohlen durchgebrannt, d. h. glühend geworden sind, stoße man sie auseinander, damit der Brand besser wird. Das Feuer soll den ganzen Koft in einer gleichmäßig flachen Schicht bedecken und braucht nur anfangs, bis der Herd und die Töpfe heiß sind, stark unterhalten zu werden. Dann schließe man, damit das Feuer langsam brenne, die Öffnung an der Thür und dem Aschenkasten; vergesse aber nicht, zur rechten Zeit wieder nach dem Feuer zu sehen, damit es nicht ausgehe. Die Speisen bleiben dabei im Kochen und werden nahrhafter und wohlschmeckender, als wenn sie auf starker Glut übermäßig stark und rasch gekocht werden. In letzterem Falle wird nicht allein ein Teil der Nährstoffe durch den Dampf mit fortgerissen, sondern es liegt auch häufiger die Gefahr vor, daß die Speisen anbrennen. Dies ist ein doppelter Schaden für die Köchin; es ist nicht nur unnötig Brennmaterial verbraucht, sondern die angebrannte Speise ist auch verdorben und muß entweder durch frische Zugaben verbessert und wieder genießbar gemacht, oder durch etwas anderes ersetzt werden, und das kostet Geld und Zeit. Doch auch solch einen Schaden muß man ungesäumt wieder gut zu machen suchen. Vor allem rühre man nie in einer angebrannten Speise, damit nicht der Geschmack des ganzen Gerichts verdorben werde, sondern schütte den ganzen Inhalt in einen anderen Topf, um ihn, wenn nötig, mit neuer Brühe weiter zu kochen. Ein angebrannter Braten wird sofort aus der Pfanne genommen, aus dieser wird der verbrannte Bodenatz entfernt, frisches Fett hineingetan und derselbe unter Zusatz von Zwiebel und Gelbrühe weiter gebraten. Ist der Anatz an der Pfanne nur dunkel geworden, so hilft etwas Milch oder Rahm.

Je nach der starken oder geringen Benutzung des Herdes und nach der Art des Brennmaterials muß der Herd alle 2 bis 3 Wochen vom Ruß befreit werden. Diese Arbeit nehme man als erste bei der wöchentlichen Küchenreinigung vor, nachdem man zuvor umherstehende Waren und Geräte entfernt hat, um sie vor dem Ruß zu bewahren; auch ist es gut, sich beim Ausrußen ein Tuch um den Kopf zu binden. Der Ruß läßt sich am besten mit einem alten Besen oder Gänseflügel entfernen; zuerst nimmt man die Asche heraus, streicht vorsichtig und langsam den Ruß von Ringen und Platten ab, damit er nicht zerstäubt, und reinigt in gleicher Weise das herausgehobene Wasserschiff. Darnach wird von den Innenwänden, sowie aus der Öffnung des Rohres der Ruß gestrichen, um dann von unten mittelst einer sogenannten Herdfrücke herausgezogen zu werden. Hat man einen Garten, so streut man den Ruß gelegentlich aus, da er den Pflanzen zuträglich ist.

Auch von außen muß der Herd stets blank und sauber gehalten werden, da man nach seinem Aussehen gern die Köchin beurteilt und ein reiner Herd ein Schmuck in der Küche ist. Täglich reinige man die Herdplatte

durch Abfragen mit einem alten Messer und reibe sie darnach mit einem alten Lappen oder einem Papier ab.

Ist die Platte geschliffen, dann muß sie täglich mit Sand hell gerieben werden, wozu man am besten einen alten Schuh nimmt. Die geschliffenen Teile an den Ofentürchen putzt man mit Asche, Sand oder Schmirgel; Messingstangen und -Knöpfe mit Putzstein oder Putzextrakt. Schwarze Herdplatten müssen wöchentlich 2 bis 3 mal mit Ofenschwärze blank gebürstet werden.

Die Außenwände des Herdes, wie auch das Ofenrohr, können von Zeit zu Zeit beim Putzen mit einer Speckschwarte oder etwas Öl abgerieben werden, wodurch sie Glanz erhalten; etwa einmal im Jahr streicht man erstere mit Ofen- d. h. Spirituslack. Bei jedem Herd muß ein Feuerhaken und eine Feuerchaufel sein; ein mit sauberem Papier belegtes Brett oder ein Küchenschrank nimmt das Geschirr auf. In Häusern, welche mit Gasleitung versehen sind, oder in Städten, welche das Gas zu Koch- und Heizwecken billiger abgeben, ist die Anschaffung eines Gaskochapparates, namentlich für kleine Familien, sehr zweckmäßig und stellt sich bei sparsamem Verbrauch, besonders unter gleichzeitiger Benützung der Kochkiste, oft billiger als Herdfeuerung. Dabei hat man noch Zeit und Arbeit erspart. Selbstverständlich darf die nötige Vorsicht beim Öffnen und Schließen der Gashähne nicht außer acht gelassen werden, da sonst leicht Feuergefährdung vorhanden ist.

Die Kochkiste.

Die Entdeckung, daß vom Herd genommene Speisen längere Zeit warm erhalten werden können, ist keine neue, doch die praktische Ausnützung dieser Idee fällt erst in die letzten Jahre. Es handelt sich dabei um die Ausnützung von Kräften, die uns die Natur kostenlos in den schlechtesten Wärmeleitern (Holzwohle, Heu, Stroh) zur Verfügung stellt. Durch praktische Versuche kam man zu der Erkenntnis, daß die durch Kochen herzustellenden Speisen der andauernden Siedehitze überhaupt nicht bedürfen, sondern daß auch die längere Einwirkung einer von dieser allmählich herabgleitenden Temperatur zum Garwerden der angekochten Speisen genüge.

Auf diesen Erfahrungen beruht die nutzbringende Anwendung der Kochkiste, durch die in vielen Fällen die bisherige, Zeit und Brennmaterial raubende Kochweise überflüssig gemacht wird.

Die Herstellung der Kochkiste ist so billig und einfach, daß jedermann sich selbst eine solche anfertigen kann, da jede gut schließende Kiste, die aus starken Brettern besteht und keine Ritzen hat, sich dazu eignet. Der Deckel ist mit Lederriemen oder Scharnieren zu befestigen und vorn mit einem Verschuß (Haken) zu versehen. Jeder Topf mit gut schließendem Deckel kann für die Kochkiste verwendet werden, doch sind Emailtöpfe besonders zu empfehlen, da man alle Speisen darin

zubereiten kann und dieselben rasch zum Kochen kommen. Namentlich verdienen solche, die mit flachem, eingreifendem Deckel und beweglichen Henkeln versehen sind, des dichtesten Verschlusses wegen, vor allen anderen den Vorzug. Die Kiste kann man nach Belieben oder Bedarf für einen oder mehrere Töpfe einrichten, welche neben oder aufeinander gesetzt werden können, falls man Töpfe mit flachen Deckeln hat.

Für eine Kochkiste mit 2 Töpfen von je 2 l Inhalt (18 cm Durchmesser und 15 cm Höhe) ist eine Kiste von etwa 30 cm Höhe, 55 cm Länge und 30 cm Breite zu wählen. Man legt zuerst auf den Boden derselben eine 5–6 cm hohe, festgestampfte Schicht des Füllmaterials, (Holzwohle oder dergl.) das je feiner, desto besser ist; stellt sodann die dazu bestimmten Töpfe hinein, sodaß zwischen denselben und den Wänden ein 4–5 cm breiter Zwischenraum bleibt. Die Zwischenräume stopft man so dicht als möglich mit Füllmaterial aus; je dichter die Schicht, desto sicherer der Erfolg. Die Töpfe müssen bequem herausgenommen und wieder hineingestellt werden können, ohne daß die Füllung verschoben wird. Aus diesem Grunde, um die Wirkung der Kiste zu erhöhen, überdeckt man die mit Holzwohle ausgestopfte Kiste mit einem wollenen oder dicken baumwollenen Stück Stoff (Molton). Für die Vertiefungen macht man, von der Mitte ausgehend, passende Einschnitte in der Art hinein, daß die sich dadurch bildenden Stoffzacken die Höhlung auskleiden. Das Aufeinanderstellen mehrerer Töpfe geht am besten, wenn man sich einen Zylinder aus Pappdeckel macht, diesen auf die untere Holzwohle schicht aufsetzt und dahinein die Töpfe stellt. Der Raum zwischen Außenwand und Zylinder soll ebenfalls 4–5 cm betragen und ist gut auszufüllen. Solche Behälter können auch tragbar zum Warmhalten von zu Hause mitgenommenem Essen gemacht werden. Zum Bedecken der Töpfe verwendet man ein fest mit Holzwohle gestopftes Kissen, womit der Raum zwischen Töpfen und Deckel vollständig ausgefüllt sein muß.

Der Gebrauch der Kochkiste ist sehr einfach. Sie eignet sich hauptsächlich zur Zubereitung solcher Speisen, die eine längere Kochzeit nötig haben, wie gekochtes oder gebratenes Fleisch, Hülsenfrüchte, gedämpftes Gemüse etc. Die in den Kochkistentöpfen aufgesetzten oder nach dem Ankochen in diese verbrachten Speisen werden, je nach der Beschaffenheit, bis zur völligen Durchhitzung des Inhalts, etwa den vierten Teil der Kochzeit vorgekocht. So haben flüssige oder lockere Speisen, wie Suppen, Breie, Obst, Macaroni oder dergl. etwa 10–15, Hülsenfrüchte, Sauertraut, Erdkohlraben, Rindfleisch oder Braten zirka 30–35 Minuten Vorkochzeit nötig. Zu bemerken ist dabei, daß die Speisen gleich mit allen Zutaten fertig gemacht werden, unter Berücksichtigung dessen, daß Einkochen und Anbrennen in der Kochkiste ausgeschlossen ist. Der Topf soll, nachdem man sich von der richtigen Beschaffenheit und dem Geschmack der Speisen überzeugt hat, während der Vorkochzeit möglichst nicht geöffnet werden, damit der Dampf, der zum Erweichen der Speisen nötig ist, nicht entweichen kann. Größere Mengen in möglichst vollen Töpfen erhalten die Wärme länger, als kleinere in nicht vollen Töpfen. Die Töpfe müssen vor dem Einsetzen

in die Kochkiste von außen vollständig rein und trocken sein, da eine Verunreinigung der Kochkiste höchst nachteilig wäre und einen Wechsel des Füllmaterials erforderte, was sonst nur selten nötig ist. Immerhin ist es empfehlenswert, die Kochkiste an warmen Tagen öfters geöffnet der Sonne auszusetzen. Das Verbringen der Töpfe vom Herd in die Kochkiste hat so rasch als möglich zu geschehen, um jegliche Abkühlung zu vermeiden; man bedeckt sie rasch mit dem nötigenfalls etwas angewärmten Kissen, schließt den Deckel und läßt die Speisen durch die zusammengehaltene Wärme gar werden. Nach 4—6, ja nach 8—10 Stunden können die fertig gekochten Speisen dampfend der Kochkiste entnommen werden, ja, selbst ein längeres Belassen in derselben ist nicht von Nachteil, nur müssen sie nötigenfalls nochmal aufgewärmt werden. Daraus ergibt sich, daß auch Speisen von verschiedener Kochzeit gleichzeitig darin zubereitet werden können, jedoch soll die Kiste nicht vor dem Herausnehmen aller darin zubereiteten Speisen geöffnet werden, damit nicht ein Teil der Wärme verloren geht. Zweckmäßig dürfte es deshalb für solche Fälle sein, in denen die Speisen zu verschiedener Zeit gebraucht werden, zwei kleine Kisten zu benutzen. Die Kochkiste stehe an einem möglichst geschützten, zugfreien Ort der Küche oder des Zimmers, wenn möglich nicht direkt auf dem Fußboden, sondern etwas erhöht, damit kleine Kinder und Haustiere sie nicht erreichen können. Größere Kisten können der Einfachheit halber mit Rollen versehen werden.

Jede einsichtsvolle Hausfrau und jedes verständige Mädchen, die kochen können, werden die Vorteile, welche die Kochkiste für jeden Haushalt bietet, anerkennen und sich dieselben zu nütze zu machen suchen. Sie werden sich leicht an die neue Kochweise gewöhnen, die nur bedingt, daß sie morgens $\frac{1}{2}$ —1 Stunde früher aufstehen, um bei der Bereitung des Frühstückes das bereits am Abend vorher gerichtete Mittagessen anzukochen und in die Kochkiste einzustellen. Die Hausfrau braucht dann nicht zu befürchten, während sie ihrer Arbeit nachgeht, daß das Feuer erlischt und das Essen nicht rechtzeitig fertig ist oder bei zu starkem Feuer ausläuft und anbrennt. Sie wird vielmehr zur Essenszeit die nahrhafter und kräftiger zubereiteten Speisen, der Kochkiste entnehmen können. Ein Mißlingen darin ist ausgeschlossen, falls die Speisen richtig vorbereitet sind und die Kochkiste sorgfältig hergestellt ist. Außerdem ist auch die Gefahr beseitigt, daß im Hause zurückgelassene Kinder Schaden nehmen, wie auch Feuerz Gefahr durch das unbeaufsichtigte Herdfeuer ausgeschlossen ist. Die Vorteile der Kochkiste wird man namentlich auch im Sommer in kleinen Wohnungen wohlthuend empfinden, die dann, nicht mehr von der Hitze des Herdes durchglüht, angenehmeren Aufenthalt bieten. Die Hausfrau wird dann bald erkennen, daß es ebenjogut Verschwendung ist, wegen der Zubereitung einer Speise stundenlang den Herd zu heizen, als sie es für unnötig hält, einen Abend lang in einem Zimmer Licht zu brennen, das nur zeitweise betreten wird. Ganz besonders in die Augen fallend sind die Vorzüge der Kochkiste bei der gleichzeitigen Verwendung von Kochgas im Hause, da sich der Verbrauch des letzteren durch das bloße

Anfochen der Speisen mit Benützung der Kochkiste um ein Drittel, ja, bis zur Hälfte herabmindert.

Die Ersparnisse an Zeit, Mühe und Brennmaterial, welche jede sparsame Hausfrau zu schätzen weiß, werden gewiß der Kochkiste zu dauernder Geltung verhelfen.

Die Küchengeschirre.

In der Küche gilt besonders die Ordnungsregel: jedes Gerät stets an seinem bestimmten Platz aufzubewahren und nur zu seinem bestimmten Zweck zu benutzen.

Die verschiedenen Arten von Küchengeschirren sind: Emailliertes, Messing- und Kupfer-, guß- und schmiedeeisernes, verzinn-tes und irdenes, Steingut-, Glas-, Porzellan- und Holzgeschirr. Von diesen nimmt das Emailgeschirr seiner mannigfachen Vorzüge wegen im einfachen Haushalt die erste Stelle ein, denn es ist haltbar, leicht zu reinigen, zur Zubereitung aller Speisen geeignet und viel billiger als Messing- und Kupfergeschirr. Von den verschiedenfarbigen Emailgeschirren ist das graue das beste und dauerhafteste. Beim Einkauf von Emailtöpfen achte man auf gute Qualität und ziehe den gestanzten solche mit gefalzten Böden vor. Die Erfahrung hat gelehrt, daß diese am unteren Rand, wo die Töpfe bekanntlich durch Stoß und Fall am ersten leiden, stärker sind, als die aus einem Stück gefertigten. Ferner sehe man bei der Anschaffung darauf, daß das Email nicht beschädigt ist und keine Risse zeigt. Vor dem ersten Gebrauch muß jeder Topf ausgekocht werden, um die schädlichen Metallstoffe zu entfernen. Man setzt dazu die Töpfe mit kaltem Wasser, Essig und Salz auf (1 l Wasser, 4 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Essig) und läßt sie so eine Stunde kochen, wonach sie gründlich gespült werden. Beim Gebrauch ist zu beachten, die Töpfe nie leer aufzustellen und nicht aufs offene Feuer zu bringen, sowie sie vor Fall und Stoß zu schützen, um das Losspringen des Emails zu verhüten. Durch jede Beschädigung des Emails von außen leidet auch die innere Emaillierung des Geschirres, was deutlich an den schadhaf-ten Stellen von innen und außen zu erkennen ist. Ist das Email beschädigt, so rostet das darunter befindliche Eisenblech, und der Topf kann nicht mehr für jede Speise benutzt werden; außerdem können abgesprungene Emailsplitterchen, welche sich in den Speisen befinden, auch der Gesundheit schaden.

Blankes Messing- und Kupfergeschirr ist wohl ein Schmutz für jede Küche, doch des hohen Preises und des Putzens wegen, das sehr viel Zeit und Mühe erfordert, für den einfachen Haushalt nicht geeignet. Es läuft vom Dampf leicht an und muß deshalb häufig gepuzt werden, was durch Reiben mit Putzextrakt, oder Essig und Wiener Kalk oder mit angebrühter Kleie, die mit Essig und Salz vermischt ist, geschehen kann; darnach wird das Geschirr abgospült und gleich

trocken gerieben. Um die Verzinnung nicht anzugreifen, werden Kupfergefäße innen selten gerieben, sondern nur mit Sodawasser ausgewaschen. Dennoch ist es von Zeit zu Zeit nötig, die Kupfergeschirre frisch verzinnen zu lassen. Speisen dürfen wegen der Grünspanbildung nie in Messing- oder Kupfergeschirr stehen bleiben. Eine Messingpfanne zum Abkochen der Milch, zum Einkochen von Obst, zur Zubereitung süßer Speisen und dergl. gehalten, ist für jede Küche zu empfehlen. Man putzt sie am schnellsten durch Reiben mit feim geschabtem Fußstein und einem nassen Lappchen.

Sehr nützlich im täglichen Gebrauch ist das gußeiserne Geschirr, welches wir zum Braten und Kochen der Speisen verwenden; doch können nicht alle Nahrungsmittel, wie z. B. Linsen, Obst und Gerste, darin zubereitet werden, da sie ihr Aussehen verlieren. Speisen, welche rasch zubereitet werden müssen, wie Braten, Pfannkuchen, Kartoffeln etc. bereitet man in eisernen oder emaillierten Pfannen und Töpfen zu. Erstere müssen vor dem ersten Gebrauch mit Kartoffel- und Zwiebelschalen einigemal ausgekocht und darnach mit einer Speckschwarte eingerieben werden, um sie vor Rost zu schützen. Beim Hinfallen zerbricht und springt eisernes Geschirr, darum suche man solches zu verhüten. Schmiedeeiserne Geschirre (Pfannkuchenpfanne, Schmelzpfännchen) müssen nach dem Auskochen noch mit Sodawasser und Sand gründlich gepuzt werden, da sonst die Speisen schwarz werden.

Blechgeschirr läuft vom Dampf leicht an und ist deshalb öfters blank zu putzen, dabei ist aber, um das Rosten zu verhüten, das Zinn zu schonen; Putzen mit grobem Sand ist nicht zu empfehlen. Sehr schönen Glanz erhält es durch Reiben mit getrocknetem Schachtelhalm (Zinnkraut), welcher auf jedem Spaziergang an Straßen, Rainen und auf dem Felde zu finden ist. Mit diesem und mit heißem Sodawasser werden die Geräte tüchtig gerieben, bis sie hell sind, dann abgeschwenkt und gut getrocknet. Man kann auch die Geschirre nur in Sodawasser abwaschen und mit Wiener Kalk putzen.

Verzinkte Putzeimer und Spülschüsseln werden täglich mit Sodawasser abgebürstet und von Zeit zu Zeit mit Kochsalz blank gepuzt.

Irdenes Geschirr dient in der Küche zur Zubereitung solcher Speisen, welche langsam kochen, d. h. dämpfen müssen, wie Obst, Hülsenfrüchte, Sauerkraut, Brei usw., und zur Aufbewahrung von Milch. Vor dem ersten Gebrauch ist es wie emailliertes Geschirr auszukochen; doch ist dabei zu beachten, daß die Töpfe, mit kaltem Wasser gefüllt, auf einen nicht zu heißen Herd kommen, weil sie sonst bei der zu raschen Erwärmung leicht springen. Nach dem Auskochen und Spülen läßt man es einige Tage in kaltem Wasser liegen und stellt es dann noch 1 bis 2 Tage auf den Herd, um es recht haltbar zu machen. Zur Erhöhung der Haltbarkeit werden auch die Böden irdener Kochtöpfe mit Draht und Blech eingebunden. Beim Einkauf klopfte man daran, wobei es hell tönen soll, und sehe auf gut gebrannte Glasur. Die besten irdenen Geschirre sind die aus feuerfestem Ton gebrannten Chamottetöpfe, die wohl etwas teurer sind, sich aber durch die bedeutend längere Haltbarkeit bezahlt machen.

Steingutgeschirr wird in der Haushaltung zur Aufbewahrung von Fett und Eingemachtem verwendet; dazu ist es ebenso appetitlich wie haltbar; zum Kochen kann es nicht verwendet werden, da es springt.

Glas- und Porzellangeschirr ist teuer und leicht zerbrechlich; es ist hauptsächlich zum Tischgebrauch geeignet.

Hölzerne Bretter, Kochlöffel und Siebe werden mit Wasser und Sand tüchtig gepuzt, wodurch sie schön weiß werden. Seife ist zu teuer und Soda macht das Holz mit der Zeit grau. Besonders sorgfältig müssen Siebe in klarem heißem Wasser mit einer Bürste gereinigt und gut getrocknet werden.

Giftige Stoffe zum Reinigen der Küchengeräthe zu verwenden, vermeide man so viel als möglich. Was jedoch von diesen gebraucht werden muß, wie auch alle feuergefährlichen Stoffe, z. B. Petroleum, Benzin, bringe man niemals in der Küche unter und bewahre sie zur Vermeidung von Unglücksfällen nie in gewöhnlichen Flaschen auf.

Das Spülen der Geschirre.

Sobald als möglich nach dem Gebrauch sollen die Geschirre gespült werden, damit Speisereste nicht antrocknen, und zwar sind dazu erforderlich eine Spül- und Schwenkschüssel, ein Spültuch, eine Bürste, etwas Sand und heißes Wasser. 1 bis 2 leer gewordene Kochtöpfe stelle man mittags, ehe man sich zu Tisch setzt, nachdem man sie ausgespült hat, mit Wasser auf, um nach dem Essen genügend heißes Wasser zum Spülen zu haben. Ehe man damit beginnt, entferne man die Speisereste von dem Geschirr und stelle es sortenweise zusammen, damit die Arbeit dann ohne Aufenthalt vor sich gehen kann. In die Kochtöpfe kommt ein maßgroßes Stück Soda und etwas Wasser, damit sich der Speiseatz löst; die Kochlöffel stellt man in einen mit Wasser gefüllten Topf; das Besteck wird gesondert so gespült, daß die Griffe nicht ins Wasser kommen, da sie sonst mit der Zeit grau werden und sich lösen. Man hält sich am besten dazu ein hohes Geschirr, in dem man es abwäscht.

Nach diesen Vorarbeiten beginnt das Spülen mit den Gläsern, dann folgen Porzellan, irdenes Geschirr, die Kochtöpfe und zuletzt das Holz.

Die Gläser werden in reinem, nicht zu heißem Wasser geschwenkt und darnach mit einem weichen Tuch, welches nicht färbt, getrocknet. Besondere Vorsicht ist bei den Wein- oder sogenannten Stengelgläsern anzuwenden, weil diese gern abbrechen. Man faßt sie deshalb mit der linken Hand zwischen Zeige- und Mittelfinger so, daß der Stiel nach außen ist; die rechte Hand spült und trocknet.

Für hohe Gläser und Flaschen ist eine Flaschenbürste erforderlich. Sind Glasgegenstände fettig, dann nimmt man etwas Soda in das Wasser. Wasserflaschen und trübe Weinflaschen reinigt man durch

Schütteln mit Kartoffel- und Eierchalen; hierauf schwenkt man sie in klarem Wasser nach und stürzt sie zum Austrocknen um. Glasflaschen, die im Laufe der Zeit innen gelb geworden sind, spült man mit Wasser, dem etwas Salmiak beigefügt ist.

Das Porzellan wäscht man mit dem Spültuch von innen und außen in nicht zu heißem Wasser ab, daß es nicht rissig wird, und nimmt dabei immer nur 1 bis 2 Stücke ins Wasser, um nichts zu zerbrechen; gemaltes oder mit Goldbrand verziertes Geschirr darf nur lauwarm behandelt werden. Das gespülte Geschirr wird dann in klarem, warmem Wasser geschwenkt, zum Abtropfen umgestürzt, getrocknet und gleich aufgeräumt.

Tassen und Kannen nimmt man vor Tellern und Schüsseln; man halte sich zum Reinigen der Henkel und Schnauben ein besonderes kleines Bürstchen. Irdenes Geschirr wird ebenso behandelt; schmutzige Böden werden mit Sand abgerieben und die Töpfe von Zeit zu Zeit mit Schachtelhalm gepuzt. Metallene Tee- und Kaffeekannen werden häufig bei längerem Gebrauch innen dunkelbraun. In solche Kannen bringt man ein Stück Soda, löst es mit kochendem Wasser auf und läßt die Lauge mehrere Stunden darin stehen. Dann reibt man die Kanne tüchtig mit der Sodalösung aus und wird die Freude haben, die Kanne innen wie außen gleich blank zu sehen. Kochtöpfe werden zuerst von innen mit einer Bürste oder einem Spülkettchen von den Speisereften gereinigt und dann gespült, wobei die schwarzen Topfböden nicht zu ver-
gessen sind. Zuletzt kommt das Holzgeschirr.

Es ist selbstverständlich, daß fettes, schmutziges und kalt gewordenes Wasser stets durch frisches, heißes Wasser ersetzt werden muß. Die Spülschüsseln sind mit heißem Sodawasser, mit Bürste und Seife zu reinigen, zu trocknen und wegzustellen. Hat man einen Garten, so kann das Spülwasser zum Gießen verwendet oder auf den Komposthaufen geschüttet werden. Herd, Wasserstein und Anrichte, Tisch und Boden werden gesäubert, sowie Fenster und Möbel abgerieben. Der weiße Küchentisch muß immer ganz rein sein und deshalb täglich abgebürstet, Samstags auch mit Sand gepuzt werden. Endlich wäscht man Spül- und Putztücher, Bürste und Eimer gründlich aus, bringt sie gereinigt an ihren Ort und hängt die naßgewordenen Geschirrtücher zum Trocknen auf.

Das gespülte und getrocknete Besteck kann entweder nach beendeter Küchenarbeit oder, wenn man keine Zeit hat, am Abend gepuzt werden. Da beim Spülen des Bestecks die Hefte nicht ins Wasser kommen dürfen, sind sie feucht abzureiben und gleich nachzutrocknen. Gewöhnliches Besteck (Küchenmesser und Gabeln) pußt man mit Sand; feineres Besteck reibt man am besten mittelst Korks mit feingeschabtem Puzstein oder Messerpußpulver (Schmirgel) ab. Sind die Klingen fleckig, so kann dem Puzpulver etwas Spiritus zugesetzt werden; die eingeriebenen Messer läßt man antrocknen und reibt sie dann ab. Bei Messern ist dabei zu beachten, daß die Schneide stets nach außen gefehrt ist und der Rücken im Tuch liegt. Beim Nachpußen der Gabeln veräume man nicht, mit dem Zipfel des Tuches sorgfältig zwischen den Zinken durchzufahren.

Zweckmäßig ist es, sich durch Aufleimen eines Stückes Leders auf Holz ein Fußbänkchen herzustellen, auf dem man mit aufgestreutem Putzpulver die Messer und Gabeln blank putzt.

Silberne und neu-silberne Löffel werden in heißem Wasser mit Seife oder Salmiak gespült und von Zeit zu Zeit mit Wiener Kalk oder Schlemmkreide und Spiritus glänzend geputzt.

Für das Putzzeug halte man sich, um alles beisammen zu haben, in jeder Küche ein besonderes Kistchen.

Kochgeschirr wird am besten offen auf Brettern, den Boden nach oben, aufbewahrt, damit es auslüften kann, während Geschirre, die zum Anrichten und Auftragen von Speisen bestimmt sind, besser in verschlossenen Schränken stehen, damit sie nicht verstauben. Offen aufbewahrte Küchengeräte sollen vor jedem Gebrauch abgerieben werden. Leere Gefäße sind niemals auf den heißen Herd zu stellen, da sie sonst springen. Jedem Topf gebe man seine Bestimmung und bereite nicht süße, saure oder fette Speisen hintereinander darin, da dies den Geschmack der einzelnen Speisen sehr beeinträchtigen würde. Man halte sich deshalb einen besonderen Topf für Fleisch, Gemüse und Kartoffeln, Kaffeewasser, Milch und Obst.

Große Hausreinigung.

Ein- bis zweimal im Jahr muß die ganze Wohnung einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Gewöhnlich geschieht dies im Frühjahr und Herbst an warmen, sonnigen Tagen. Jeder Raum, vom Speicher bis zum Keller, muß prüfend durchgesehen und jeder Kasten und jedes Eckchen aufgeräumt werden, denn es gibt manche Dinge im Haushalte, die man nicht öfters nachzusehen braucht, die aber zu Grunde gingen, wenn sie ganz vernachlässigt würden. Man braucht in der Regel 1—2 Wochen dazu, weil diese Arbeiten noch neben der Hausarbeit geschehen und deshalb gut eingeteilt werden müssen.

Der Speicher (Boden) ist in kleineren Haushaltungen Vorratsraum für Holz, Geräte, trockene Nahrungsmittel, auch für Seife und Samen, der einzige Raum zum Aufbewahren der schmutzigen Wäsche, sowie zum Trocknen derselben im Winter und oft noch sehr nötig für Aufstellen eines Schrankes. Darum kann keine Familie einen Speicher, eine Kammer oder auch nur einen Lattenverschlag entbehren. Dieser Raum kommt beim Putzen zuerst an die Reihe; Wände und Decken werden abgekehrt, alle Kisten und umherstehenden Sachen werden vorgerückt und abgestaubt. Der Flicklappenkasten wird herausgetragen, die Stoffe geklopft und mit dazwischen gelegten und in Papier gewickelten Naphthalinstüchchen oder mit dazwischen gestreutem, gemahlenem Pfeffer wieder eingeräumt, damit während des Sommers Motten keinen Schaden anrichten. Dasselbe geschieht mit den Winterkleidern, die im Frühjahr ausgeklopft und in gut verschlossenen Kisten oder Kästen eingepfeffert aufgehoben werden. Zuletzt wird der Boden gründlich geputzt.