

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Die Küche.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

Die Küche.

Dieselbe soll immer aufgeräumt sein, auch zur Zeit des Kochens; alles Küchengeräthe soll seinen bestimmten Platz haben und nach jedem Gebrauche wieder dahingestellt werden.

Das zum Spülen bestimmte Geschirr ist auf den Spültisch zu stellen.

In der Küche soll ferner die größte Reinlichkeit herrschen; Herd und Geschirre seien alle blank geputzt, die Fenster hell, sowie die Wände frei von Staub und Ruß.

Uebrig gebliebene, oder zum Kochen bestimmte Speisen, vorrätliche Milch zc. sind zuzudecken, um Anfaß von Staub zu verhüten, da dies nicht nur unappetitlich, sondern höchst ungesund ist.

Nicht bloß jene Geschirre sind rein zu halten, welche bei Tische benutzt werden, sondern hauptsächlich auch die Kochgeschirre, sowie jene, welche zum Aufbewahren der Speisen bestimmt sind.

Wird letzteres vernachlässigt, so werden die Speisen einen unangenehmen Geruch bekommen, sauer und ungenießbar werden, was bei der Milch sehr leicht geschieht.

Kupfer- und Messinggeschirre ziehen leicht Grünspan, wenn sie nicht sauber geputzt und gut abgetrocknet werden. (Grünspan ist ein sehr gefährliches Gift.)

Es wäre aus diesem Grunde anzurathen, Kupfer- und Messinggeschirre aus der Küche fernzuhalten, und statt dessen Emailgeschirr, Geschirr von Eisenblech, auch irdenes Geschirr beim Kochen zu verwenden.

Speisen sollen nie in Kupfer- oder Messinggeschirren kalt gestellt oder aufbewahrt werden. Löffel von Blei dürfen beim Kochen nicht benützt werden; es müssen Löffel von Eisenblech sein.

Das Spülen des Geschirres.

Dies kann theilweise schon unter dem Kochen gesehen; man erspart sich damit Zeit und Geschirr. Hat man z. B. eine Schüssel gebraucht, so ist diese schnell gewaschen, ausgeschwenkt und abgetrocknet und steht zur weitem Benützung bereit da; ebenso Töpfe, Pfannen, Kochlöffel 2c.

Wenn es die Zeit erlaubt, so ist das gebrauchte Geschirr ordnungsmäßig auf den Spültisch hin zu stellen, ordentlich neben- nicht aufeinander, nicht so, daß beim Hinwegnehmen des Einen das Andere herunterfällt und zerbricht.

Das Wasser zum Spülen des Geschirres muß gut heiß sein, nicht zu heiß, sonst wird das Geschirr zerspringen, und in nur lauwarmem Wasser kann dasselbe nicht rein gemacht werden. In der Regel benützt man zwei Spülwasser; das Eine zum Auswaschen, das Andere zum Abschwenken des Geschirres.

Bevor das Geschirr in das Spülwasser kommt, werden mit einem Löffel alle Speis- und Fettreste der Geschirre in ein dazu bestimmtes (gewöhnlich hölzernes) Geschirr gethan; dies wird dann zur Fütterung für Schweine und Hühner benützt. Würde das Geschirr mit diesen Speisereften und Fetten ausgewaschen, so wird erstens das Geschirr nicht rein des fetten Wassers wegen, und zweitens geht diese Zuthat für die Ernährung der Hausthiere verloren, und muß dafür anderes Futter gekauft werden, was ohne Mühe erspart werden kann.

Man soll nur ein Stück Geschirr nach dem andern in den Spülkübel nehmen und zwar das Eßgeschirr zuerst. Gut ausgewaschen und dann abgeschwenkt wird dasselbe auf das Tropfbrett, oder in einen Korb gestellt zum Abtropfen und dann abgetrocknet. Das Porzellan soll nach dem Abtrocknen rein und glänzend aussehen.

Die Bestecke, Löffel, Gabeln und Messer, sind extra zu waschen; will man Silberbestecke, Nickel- oder Zinnlöffel schön hell haben, so reibe man dieselben tüchtig mittelst eines wollenen Läppchens, an das zuvor weiße Seife gestrichen worden ist, wasche dieses Besteck zuerst in etwas Soda, dann in gut heißem Wasser ab und reibe es mit trockenem Tuche gut ab.

Messer und Gabeln mit Holz- oder Beinheften dürfen nur bis unter die Hefte in das Wasser gestellt werden. Klinge und Zinken sind rein zu waschen und abzutrocknen; die Hefte werden bloß mit feuchtem Tuche abgerieben.

Klinge und Zinken werden mit Korkpfropfen und geschabtem Putzsteine gerieben bis sie hell sind und dann mit trockenem, reinem Tuche sauber gemacht.

Messingpfannen werden nach jedem Gebrauche mit Sand und Asche hell gerieben und sehr gut ausgetrocknet.

Kupfergeschirr wird nach innen und außen mit heißem Wasser gut ausgewaschen und abgetrocknet, dann mit Essig und Kleie blank gepuzt und mit trockenem Tuche abgerieben.

Der Kochherd ist täglich gut abzuwaschen und mit Sand hell zu reiben.

Der Küchentisch sollte eigentlich eine Platte von Zinkblech haben, welche leicht mit heißem Wasser und Seife gepuzt werden kann. Oft hat man auch Tische von Eichen- oder Tannenholz, welche mit Sand und Seife zu puken sind. Schäfte und Schränke sind jede Woche einmal gut ab- und auszuwaschen; sind dieselben

stark schmutzig und voll Ruß, so wird etwas Soda in das Putzwasser genommen und mit Seife gebürstet, bis Ruß und Schmutz entfernt sind. Knochen oder Speisereste sind nicht in Schränken zu lassen, bis sie übelriechend geworden sind, weil ein solcher Geruch schwer zu entfernen ist und sich guten Speisen wieder mittheilt, welche dahin gestellt werden.

Der Küchenboden soll, wo es nöthig ist, jede Woche zweimal gepuht werden.

Zweimal im Jahre ist die Küche gründlich auszuputzen und einmal zu weißeln.

In der Küche habe man Acht, daß sich keine Mäuse einnisten. Sobald man solche bemerkt, muß man sie einfangen.

Die Köchin.

Diese ist beinahe die wichtigste Person in der Haushaltung.

Die Köchin soll reinlich sein:

1. An sich selbst, an ihrer eigenen Person,
2. In der Küche, bei der Zubereitung, beim Anrichten und Versorgen der Speisen,
3. Im Koch- und Eßgeschirre.

Hat die Köchin auch den Haushalt ganz zu besorgen, so ist die Küche für sie die Hauptsache. Von der Küche hängt größtentheils die Zufriedenheit, die Gesundheit und der Wohlstand der Familie ab.

1. Die Zufriedenheit ist da zu finden, wo zu Aller Freude die Speisen gut und sorgfältig zubereitet zu Tische gebracht werden.

Das einfachste Mittagmahl, sollte es nur aus einer Suppe bestehen, schmeckt besser, als theuere, übelbereitete Speisen, welche nur Mißmuth und Zwistigkeiten hervorrufen und dadurch den Männern den Weg zum Wirthshaus weisen.

2. Wird die Gesundheit befördert durch Zubereitung eines einfachen, guten Fisches und dies ist von großer Wichtigkeit.

Sind die Speisen nicht genügend gekocht, zu viel oder zu wenig gesalzen; schmecken dieselben unkräftig, oder werden die Geschirre nicht reinlich gehalten, so können aus diesen angegebenen Ursachen manche unheilbare Krankheiten entstehen, welche oft lange unbemerkt bleiben.

Die Einen können eine derartige Kost ertragen, ohne daß sie an ihrer Gesundheit gestört sind; Andere werden davon krank, wenn auch nicht gleich.

3. Die sparsame, gewissenhafte Köchin rechnet „mit der Zeit, wie mit dem Gelde“, wie ein Sprichwort sagt, stets den Wohlstand der Familie im Auge behaltend. Sie gibt beim Einkaufen nichts unnötig aus, läßt nichts zu Grunde gehen und verwendet alle übrig gebliebenen Speisen zur rechten Zeit.

Das Feuer im Herd kann ebenfalls die Ausgaben verringern, wenn dasselbe in der richtigen Zeit angemacht und nach Bedarf schwächer oder stärker unterhalten wird.

Für's Erste soll alles Material in der Küche vorhanden sein, um schnell ein Feuer anzumachen zu können; Spähne, dörres Holz und Kohlen. Das Essen zur richtigen Zeit hingestellt, gehört zur pünktlichen Kochart und erspart viel an Holz und Kohlen; denn wenn die Speisen zu spät auf das Feuer kommen, so soll starkes und rasches Feuer die Zeit ersetzen, wodurch viel mehr Material verbraucht und das Essen nicht gut und schmackhaft wird wie bei regelmäßiger Feuerung.

Wir wollen annehmen, man brauche zum Beispiel jeden Tag für 2 oder 3 Pfg. mehr Holz, als nöthig ist,

„ „ „ „ „ „ Fett „ „
„ „ „ „ „ „ Mehl, Gemüse „
oder man läßt durch verspätetes Nachsehen, Verschütten

u. dergl. Speisen zu Grunde gehen, so ergibt sich daraus ein Schaden:

für 1 Tag	mit 9 Pfg.
„ 1 Monat	Mk. 2.70
„ 1 Jahr	„ 32.40

Diese Berechnung ist ganz niedrig gestellt; wie würde eine solche im größern Maßstabe ausfallen?

Hat die Köchin auch Hausarbeit zu verrichten, so ist für die Küche stets eine besondere Schürze bereit zu halten, mit der keine andere Arbeit verrichtet werden darf. Dieselbe soll immer frisch und sauber sein; man vermeide deshalb das Anlehnen am Herd oder Schüttsteine, wobei immer Schmutz oder Ruß hängen bleibt. Der Köchin Hände sollen nie schmutzig aussehen; Lavoir, Seife und Handtuch dürfen in keiner Küche fehlen.

Alle Arbeiten bei der Speisenerbeitung, welche mittelst des Löffels, eines Messers oder einer Gabel besorgt werden können, sind nicht mit der Hand zu verrichten. Wo Letzteres unvermeidlich ist, wie z. B. beim Bearbeiten des Teiges, sollen nur saubere Hände arbeiten. Sämmtliche Speisen sollen gut und weich gekocht oder gebraten sein, sowie in genügender Menge. Pünktliche Zubereitung der Mahlzeiten zur festgesetzten Zeit soll eine Haupt Sorge der Köchin sein. Mit ruhiger Umsicht wird sie ihre Arbeiten für die Küche im Auge behalten; sie wird Tags zuvor schon für den andern Mittag denken und sich bemühen, Abwechslung in die Speisen zu bringen.

Die Behandlung des Feuers in der Küche.

Morgens wird der Herd vollständig ausgeräumt; nicht ganz verbrannte Holz- oder Kohlenstücke sind zur Wiederbenützung bei Seite zu legen; der Aschenkasten soll entleert werden.

Hierauf wird etwas Kleinholz in den Herd gelegt, mit Papier oder Spähnen angezündet, wenn es gut

brennt größeres Holz darauf gelegt. Ist dieses in
Flammen, dann kommen entsprechend Steinkohlen darauf
und das Feuer wird zugedeckt. Braucht man kein starkes
Feuer mehr, so legt man nur wenig Holz oder Kohlen auf.

Das Wasser,

welches zum Kochen benützt wird, soll frisch und klar
sein; die Köchin vergesse nie, vor dem Anzünden des
Feuers das Wasserschiff zu füllen.

Will die Köchin den Backofen im Herde benützen,
so soll sie zuvor das Wasserschiff auffüllen und das
Wasser während der Backzeit nicht wechseln. Letzteres
vermindert die Hitze des Backofens, was dem Backen
nachtheilig wird.

