

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Die Behandlung des Feuers.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

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.

