

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Küche des Friedrich-Stifts**

**Gruben, Lina von  
Hartdegen, Luise**

**Karlsruhe, 1896**

II. Regeln für die Küche

**urn:nbn:de:bsz:31-106093**

## II. Regeln für die Küche.

### 1. Die Behandlung des Kochgeschirrs.

Für einen größeren Haushalt ist es am praktischsten, Kupfer oder glacierte eiserne Kasserollen zu gebrauchen, da dieselben unter sorgfältiger Behandlung sehr dauerhaft und der Gesundheit nicht schädlich sind.

Bei kupfernen Kasserollen muß man stets darauf bedacht sein, daß die Verzinnung nicht schadhast ist. Man darf ein verzinntes oder glaciertes Geschirr nie auf das Feuer stellen, ohne daß der Boden desselben hinlänglich mit Fett oder Flüssigkeit bedeckt ist; die gleiche Vorsicht ist auch bei emailliertem Geschirr zu beobachten. Für verschiedene Speisen zieht man irdene Töpfe vor, wie z. B. bei Gerstenschleim, Rotkraut u. s. w.

Das Putzen des Kupfers geschieht am besten und einfachsten mit Zuckersäure; man thut von dieser für 20 Pf. in eine Weinflasche und füllt dieselbe mit lauwarmem Wasser auf, schüttelt sie gut, läßt sie etwas stehen, bis sich die Säure gelöst hat, vermischt alsdann die Flüssigkeit mit weißem Sand und reibt das Geschirr von außen tüchtig mit einem wollenen Lappen, spült es in heißem Wasser und trocknet es gleich ab. Das Innere, Verzinnte der Kasserollen muß von Zeit zu Zeit mit Sodawasser und Zinnsand gut ausgescheuert werden. In letzter Zeit hat man verschiedene Puzpulver für Kupfer, von welchen das von Roth, Hofdrogerie Karlsruhe, sehr zu empfehlen ist; dasselbe eignet sich auch für Blech- und Zinn Geschirre, doch ist es besser, letztere mit Seifenlauge und Zinnsand zu putzen. Neue eiserne Töpfe müssen vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser aufgestellt, ausgekocht und dann mit einer Speckschwarte eingerieben werden.

Holzgeräthe, welche in der Küche Verwendung finden, als: Kuchen- und Tranchierbretter, Siebe, Kochlöffel, Quirle u. s. w., müssen nach jedesmaligem Gebrauch mit Sand, Seife und heißem Wasser gebürstet, gut abgespült und getrocknet werden, wodurch sie ihr hübsches, neues Ansehen längere Zeit erhalten. Zur Aufbewahrung von übrig gebliebenen Speisen eignet sich besonders Steingut oder Porzellangeschirr, dagegen darf man keinerlei Speisen in kupfernen Kasserollen stehen lassen, indem sich in denselben leicht Säure bildet und dadurch Grünspan entstehen könnte.

Die Sauberhaltung eines jeden einzelnen Küchengechirrs kann nicht genug empfohlen werden, da nicht allein das Gelingen der einzelnen Speisen davon abhängt, sondern auch die Gesundheit des Menschen leicht gefährdet wird.

Die Speisekammer soll so luftig als möglich gehalten sein und ist sowohl ein Eis- wie Fliegenstrank für dieselbe sehr zu empfehlen.

## 2. Fett zu verwenden.

Ein wesentlicher Bestandteil des Kochens ist das Fett, es kommt sehr darauf an, gutes und reines Fett zur Bereitung der verschiedenen Speisen zu benutzen und sollte man stets darauf achten, sparsam mit demselben umzugehen. Z. B. schneide man das an jedem guten Fleische, wie Lendenbraten, Hammelkeulen u. dergleichen Fett vor der Zubereitung sorgfältig ab und lasse es aus, ebenso schöpfe man von der Fleischbrühe und Bratensauce das obenauf schwimmende Fett vorsichtig ab. — Letzteres Fett kann man zum Braten und Backen nicht verwenden, dagegen ist es zum Dämpfen der Gemüse sehr gut zu benutzen. Braunes Fett, d. h. solches, in welchem bereits Schmalzbäckereien bereitet wurden, läßt sich ebenfalls wieder brauchbar machen, wenn es den nächsten Tag mit Wasser auf das Feuer gesetzt und aufgekocht wird, wodurch alles Unreine auf dem Boden der Kasserolle sitzen bleibt und das klare Fett in die Höhe steigt; zeigt sich Schaum, muß dieser abgenommen werden. Man läßt das Fett alsdann erstarren und nimmt es tags darauf vorsichtig von dem Wasser ab.

### 3. Butter anzulassen.

Man nimmt so viel Butter, als man schmelzen will, in eine Kasserolle und setzt sie zum Feuer, läßt sie langsam ungefähr 15 Minuten kochen und schäumt sie ab, bis sie hell und klar ist; gießt dann das Klare durch ein Sieb, ohne von dem Saß darunter laufen zu lassen und bewahrt sie zugedeckt in einem steinernen Topf auf.

### 4. Fett anzulassen.

Das Nieren- und Schweinefett wird klein geschnitten mit Wasser und etwas Milch aufgesetzt, auskochen lassen, bis es klar ist. Auf 6 Pfund Fett nehme man etwa 1 Liter Wasser mit Milch vermischt, gießt das Fett durch ein Sieb in einen Steintopf, stellt diesen, um das Zerspringen des Topfes (welches leicht vorkommt) zu vermeiden, in heißes Wasser.

### 5. Das Spicken.

Der Zweck des Spickens ist, die Braten saftiger zu machen, denselben ein schöneres Aussehen zu geben und den Wohlgeschmack des Fleisches zu erhöhen. Es gehört hierzu guter, fester, geräucherter Speck. Man schneidet mit einem feinen, scharfen Messer gleichmäßige dünne Scheiben, etwa 4—5 cm lang und diese wieder in egale Streifen. Der zu spickende Braten wird auf ein Tranchierbrett gelegt, man nimmt nun die Spicknadel, sticht sie durchs Fleisch, steckt ein Speckstreifen hinein und zieht sie durch, so daß der Speck  $\frac{1}{3}$  von jeder Seite hervorsteht, spickt schön gleichmäßig etwa  $1\frac{1}{2}$ —2 cm von einander weiter und verlegt die zweite Reihe.

### 6. Das Schlagen des Eiweißes.

Das Eiweiß muß frisch sein und rein vom Eigelb geschieden werden, auch darf die Schüssel und der Schneebesen zum Schlagen nicht feucht sein, da der Schnee sonst nicht steif wird. Das Eiweiß muß anfangs langsam, dann immer schneller geschlagen und sofort verbraucht werden, da es durch Stehen leicht wässrig

wird. Soll der Eierschnee zu Guß auf Torten oder Verzierungen verwendet werden, so fügt man während dem Schlagen den nötigen feinen Zucker bei, wodurch er viel fester wird und länger steif bleibt.

### 7. Abriihren oder Legieren.

Hierunter versteht man Eigelb mit Rahm oder Milch verkleppern und die Suppen wie Saucen vor dem Anrichten vorsichtig damit vermischen.

### 8. Panieren.

heißt: Koteletts, Fischstücke, Klöße, Croquets u. s. w. zuerst in verkleppertem Ei und dann in geriebenem Weismehl umkehren, um den Speisen eine Kruste zu geben.

### 9. Mandeln zu schälen.

Man giebt die Mandeln in kochendes Wasser, läßt sie eine Zeit lang darin liegen, dann zieht man mit den Fingern die Schale ab.

### 10. Rosinen und Korinthen.

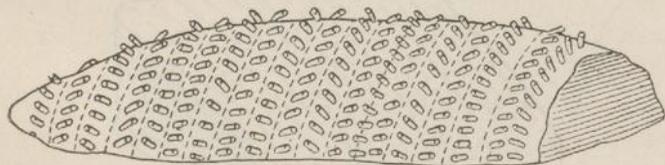
Diese werden vor dem Gebrauch gut belesen, in warmem Wasser einigemal gewaschen, dann in kochendem Wasser eben aufgekocht und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet.

### 11. Vom Tranchieren.

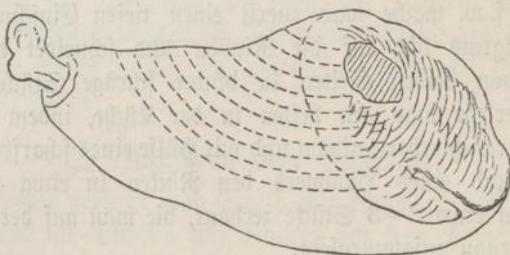
Bei Braten und Geflügel kommt es viel auf gutes Tranchieren an, wodurch die einzelnen Stücke an Ansehen gewinnen und die Einteilung eine vorteilhaftere wird. Man benützt hierzu ein gutes scharfes Messer. Der Lendenbraten ist am einfachsten zu tranchieren; man schneidet denselben, wie es die Zeichnung angiebt, in etwa 1 cm dicke Scheiben. Roastbeef in große dünne Scheiben, wobei an jeder derselben etwas Fett bleiben muß, den beim Zerschneiden herausgelaufenen Saft giebt man darüber. Bei Kalbs- und Hammelskeule, Rehshlegel sowie Schinken richte man sich ganz nach der Zeichnung. Beim Tranchieren von Rehkrücken, Kalbs-

rücken u. s. w. mache man zuerst einen tiefen Einschnitt längs des Rückgrats bis auf die Rippen und schneidet dann das Fleisch von beiden Seiten in dünne schräge Stücke. Einen Hasen zerlegt man am besten in der Küche, indem man ihn auf ein Tranchierbrett nimmt und mit Hülfe eines scharfen Küchenmessers und eines Hammers den Rücken in etwa 4—5, die Keulen in etwa 2—3 Stücke zerhaut, die man auf der Schüssel wieder genau zusammensetzt.

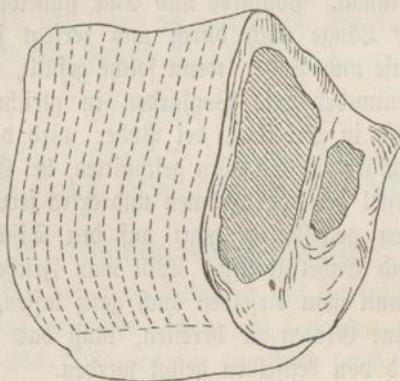
Geflügel ist am schwierigsten zu tranchieren; Läubchen, Feldhühner und junge Hähnchen werden einfach der Länge nach durchgeschnitten; sind letztere größer, durchschneidet man jede Hälfte noch einmal. Poularde und Ente schneidet man wie die Hähnchen der Länge nach durch und zerlegt jede Hälfte in 4 Teile. Gänse und Puder, wenn solche gefüllt, tranchiert man verschieden, entweder wie Poularden in gleichmäßige Stücke oder die Brust in Scheiben, bei Puder wird das Brustfleisch mit der Fleischfarce in Scheiben geschnitten, bei Gans die Fülle mit einem Löffel herausgenommen und extra serviert. Gekochte Fische kommen gewöhnlich ganz auf den Tisch und werden mit Löffel und Gabel zerlegt. Will man Fische backen oder dämpfen, kann man dieselben auch ganz lassen, wünscht man den Fisch ohne Gräten zu bereiten, muß das Fischfleisch im rohen Zustand von denselben gelöst werden.



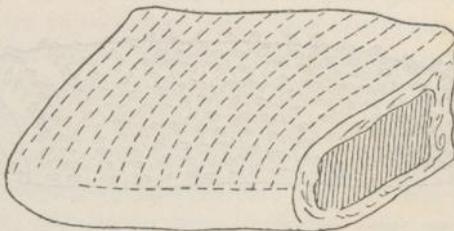
Filetbraten.



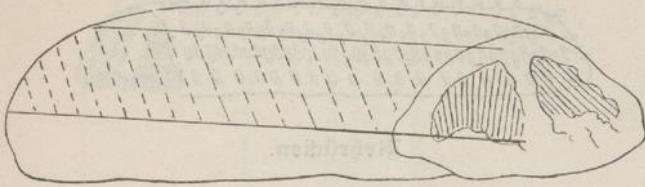
Steule.



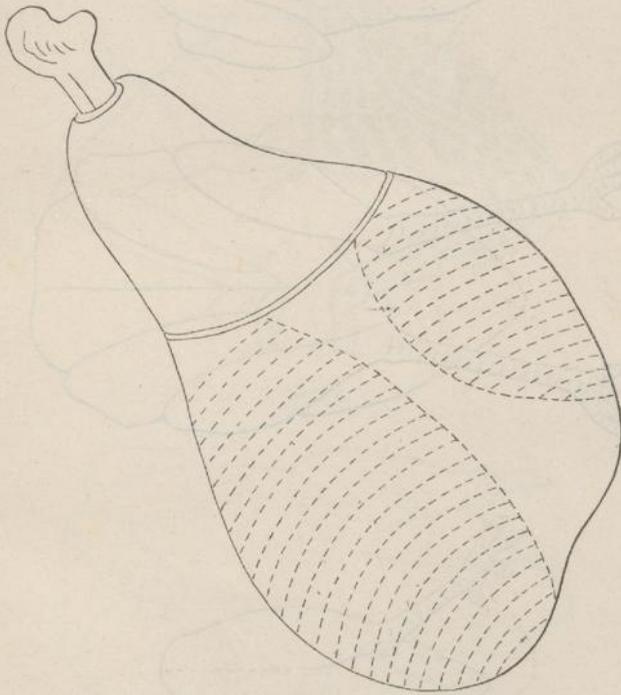
Ganzes Roastbeef mit Filet.



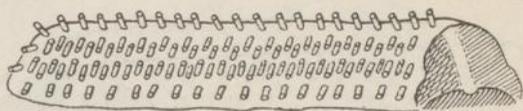
Roastbeef, Schooßstück.



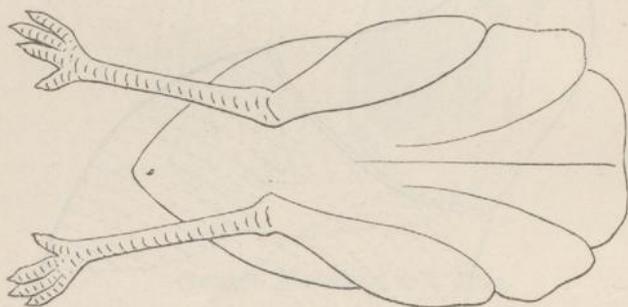
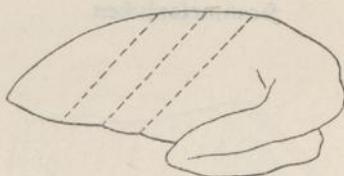
Kalbsrücken.  
 Hammelsrücken.



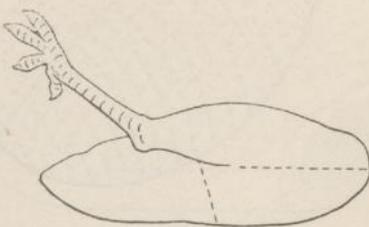
Schinken.



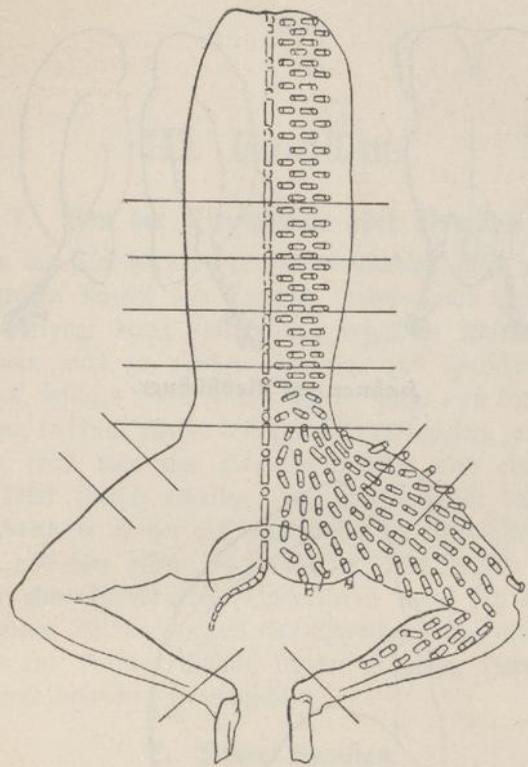
Dorsalfin.



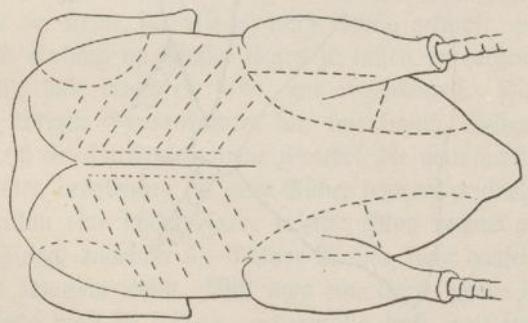
Seitenansicht mit Schwanz.



Seitenansicht

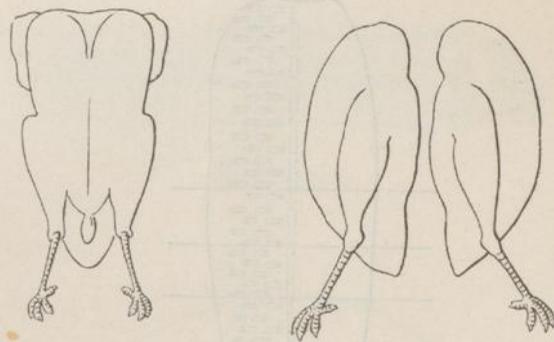


Hase.



Gans.

Spoufardc und Gante.



Gänzen und Rebhühner.



Züfer.

einer  
ist, so  
Man  
ein g  
fleisch  
komm  
gutes  
mit  
blich  
wen  
zu  
dag  
für

ein  
oder  
doch  
aufge  
und  
Höhe  
platte  
die B  
Fund  
Stund  
haben,