

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Küche des Friedrich-Stifts**

**Gruben, Lina von  
Hartdegen, Luise**

**Karlsruhe, 1896**

I. Einleitung

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

## I. Einleitung.

Was versteht man unter Kochkunst?

Unter Kochkunst versteht man die rechte Verwendung und Zubereitung aller Arten von Lebensmitteln, wie solche zur Ernährung des Menschen erforderlich und dessen Gesundheit am zuträglichsten sind. — Es erfolgt hieraus eine genaue Prüfung der Zusammenstellung einzelner Speisen, damit die gebotene Kost auch stets einen gewissen Nährwert enthält\*). Man soll z. B. einen Tag nicht lauter leichte, den andern Tag schwer verdauliche Speisen auf den Tisch bringen, wie dies in vielen Haushaltungen ohne jegliches Bedenken geschieht, wodurch oft Krankheiten entstehen, welche bei Kindern und schwächlichen Naturen schlimme Folgen haben können.

Man nehme stets nur die beste Ware und lasse sich von dem etwas höheren Einkaufspreis nicht abschrecken, suche jede, auch die einfachste Speise schmackhaft zu bereiten und nett anzurichten. Der Appetit wird alsdann gereizt, die Gesundheit gefördert! Die Platten mit Petersilie, kleinen, aus Kartoffeln und gelben Rüben geschnittenen Rosen oder Gemüse garniert, trägt wesentlich dazu bei, den Speisen ein hübsches Ansehen zu geben.

Bei Schinken, Kalbskeule, Rehkeule und andern unwickelt man die Knochen mit Papiermanschetten und bindet dieselben mit einem seidnen Bändchen fest. — Geflügelbeinchen werden wie Koteletts mit kleinen Papiermanschetten besteckt.

\*) Hauswirtschaftliche Unterweisung von Dr. Otto Kamp, städtischer Lehrer, Frankfurt a. M.

In der Küche muß die größte Reinlichkeit und Ordnung herrschen, der Boden sauber und trocken sein, das Geschirr und die Tische blank gescheuert. Man soll sich angewöhnen, alle gebrauchten Gegenstände gleich wieder an Ort und Stelle zu bringen, wodurch erstens die Arbeit erleichtert und viel Zeit erspart wird, zweitens der hineinschauende Besucher einen freundlichen Eindruck gewinnt! In den Schränken wird jedes Fach mit reinem Papier ausgelegt, Porzellan und Glas schön geordnet.

Der wichtigste Gegenstand in der Küche ist ein guter Herd. Derselbe soll stets blank gepuzt, das Wasserschiff immer gefüllt sein. Beim Feuern muß man darauf achten, daß keine zu übermäßige Hitze erzeugt wird, um das Anbrennen der Speisen zu verhüten. Das Kochen bedingt große Aufmerksamkeit und sorgfältige Zubereitung der Speisen. Selbst in dem kleinsten Haushalt kann durch Unordnung und Nachlässigkeit, unrichtige Behandlung oder Aufbewahrung der Lebensmittel der Hausfrau Schaden erwachsen, welcher sich schwer wieder einbringen läßt und sollte es deshalb jeder jungen Hausfrau als ernste Pflicht erscheinen, sich die zur Führung eines geordneten Hauswesens erforderlichen Eigenschaften anzueignen.