

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

2. Irdene Töpfe dauerhafter zu machen

urn:nbn:de:bsz:31-106702

2. Irdene Töpfe dauerhafter zu machen.

Die oberländischen irdenen Kochgeschirre zeichnen sich durch größere Dauerhaftigkeit aus, man erkennt sie an ihrer rauhen Außenseite. Je leichter sie sind und je heller beim Anschlagen der Ton, desto besser ist ihre Qualität. Im übrigen sind die bunzlauer Geräte jetzt eingebürgert und besonders die mit einem Rand versehen zum Kochen eingerichtet und dauerhaft. Wo solche nicht zu haben sein möchten und man sich mit unechtem Geschirr aushelfen muß, da suche man dasselbe zu verstärken. Zu dem Zweck wasche man die Töpfe vor dem Gebrauch kalt aus, setze sie mit kaltem Wasser 12 Stunden in ein Gefäß mit Wasser, lasse sie darnach 12 Stunden in der Luft trocknen und bestreiche sie von außen ringsum mit einer Speckschwarte.

Auch darf man alle irdenen Kochgeschirre in der ersten Zeit des Gebrauchs nicht auf starkes Feuer setzen, was überhaupt so viel als möglich vermieden werden muß, wenn man auf längeren Gebrauch zu rechnen wünscht.

3. Neue eiserne Töpfe auszukochen, auch rostige Töpfe zu reinigen.

Man wäscht den zu reinigenden Topf aus, füllt ihn bis oben mit kochendem Wasser an, welches hinein gemessen wird, stellt ihn an einen Ort, wohin keine Kinder kommen und wo nicht daran gestoßen wird, und gießt, auf $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser 15 Gramm Vitriol-Schwefelsäure gerechnet, die bestimmte Quantität langsam darüber hin. Nach kurzer Zeit wird das Wasser zu kochen anfangen und mehrere Stunden kochen. Nachdem dies geschehen, wird es herausgegossen, doch muß das Vieh davor bewahrt bleiben. Der Topf wird dann mit Sand und Asche tüchtig geschuert, rein ausgewaschen, ausgetrocknet und danach zu wiederholten Malen inwendig mit einer Speckschwarte bestrichen. Dies Verfahren macht die Töpfe nicht nur sehr rein, sondern auch zugleich glatt und glänzend und bewirkt ein weißes Kochen der Speisen. Das zum ersten Male darin Gekochte, was geschälte Kartoffeln sein können, werde fürs Vieh bestimmt.

In ähnlicher Weise erreicht man auch seinen Zweck durch Anwendung von Maun. Der Topf wird gleichfalls mit Wasser gefüllt und auf etwa 3 Liter desselben ein Stück Maun von der Größe einer Wallnuß — es kommt nicht so genau auf das Verhältnis an — hinein geworfen, ans Feuer gestellt, einige Stunden gekocht und übrigens wie oben verfahren.

4. Erkennungszeichen des alten Geflügels.

Beim Ankauf des Geflügels ist es notwendig, mit den Merkmalen bekannt zu sein, an welchen man junges von altem Ge-