

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Die Küche

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

mit der Transchierlehre oder mit Stemmeisen und Hammer in beliebige Stücke und bringt das Fleisch wieder in seine vorige Form. — Bei großem Geflügel, wie *Welshhahn*, *Gars*, *Poularde* und *Ente*, werden zuerst die Keulen abgeschnitten und die Flügel in ihren Gelenken losgelöst; nun macht man längs dem Brustbein einen tiefen Einschnitt, so daß man unter dem Messer den Knochen fühlt, löst das Brustfleisch sorgfältig ab und zerteilt es in schräge Schnitten. Ist das Geflügel gefüllt, so nimmt man die Fülle vor dem Transchieren mit einem Löffel heraus und legt die Fleischstückchen herum. — *Tauben* und *junge Hähne* werden der Länge nach halbiert und, falls sie groß sind, noch quer in der Mitte zerteilt, wobei das Fleisch samt dem Gerippe durchgeschnitten oder gespalten wird. — *Rebhühner* und *Schnepfen* werden wie die Tauben zerlegt. — Sämtliche Fleischarten überträufelt man, nachdem sie transchieret und angerichtet sind, noch mit ihrem eigenen Saft (siehe auch *Garnieren des Fleisches*).

Die Küche

Eine von Ordnungsliebe zeugende Küche gereicht einem Haushalte zur größten Zierde; nicht selten wird nach dem Zustand der Küche der Zustand des ganzen Hauswesens beurteilt. Abgesehen von dem empfehlenden Eindruck, den die wohlgeordnete Küche auf den Eintretenden macht, läßt es sich darin auch viel besser arbeiten, da man in ihr nicht erst jeden Gegenstand vor seiner Benutzung suchen muß, sondern ganz genau weiß, wo er zu finden ist.

Außer Ordnungsliebe sind *Reinlichkeit* und *Sparsamkeit* diejenigen Eigenschaften, die beim Kochen in erster Linie stehen. Dieselbe Reinlichkeit, welche bei allen Verrichtungen in der Küche und beim Kochen nötig ist, hat die Köchin auch an sich selbst zu beobachten; sie beginne die Kocharbeiten nicht, ohne sich vorher das Kleid abgebürstet zu haben, damit kein Staub oder Haar in die Speisen falle. Die gefährliche Untugend, *Stechnadeln* an sich zu tragen, meide die Köchin stets; auch soll sie vor dem Kochen sowie nach jeder schmutzigen Arbeit, wie *Kohlen* holen, *Kartoffeln* schälen usw., die Hände waschen.

Zur *Sparsamkeit* gehört unter anderem die richtige Behandlung des Herdfeuers; man fange mit dem Feuern des Herdes nicht früher an, als bis die zu kochenden Speisen zugerichtet sind, auch überlege man immer, ob die oder jene Speise ein starkes, schnelles oder bloß mäßiges Feuer gebraucht. Wo das Kochen mit Gas möglich ist, ist der *Gasherd* stets dem *Kohlenherd* vorzuziehen. Es ist ein viel saubereres Arbeiten und, bei richtiger Bedienung des *Gasherdes*, auch ein billigeres. Man kann beim Kochen mit Gas viel sparen, wenn man zur rechten Zeit (das ist im Augenblick, wo die Speisen anfangen tüchtig zu kochen) die Flamme klein stellt und

nie eher die Flamme anzündet, ehe der Topf ganz fertiggerichtet danebensteht. Außerdem darf man für Speisen, die nur zu wärmen sind, oder für Töpfe mit Wasser nie eine eigene Flamme gebrauchen, sondern man muß sie auf einen Topf stellen, in dem etwas kocht. Sie werden da oben ziemlich bald stark erhitzt. Voraussetzung bei dieser Art ist natürlich, daß die unteren Töpfe einen etwas kleineren Durchmesser haben als die daraufgestellten.

Beim Anordnen der Mahlzeiten ist stets auf die etwaigen Überbleibsel Rücksicht zu nehmen.

Soll Milch verwendet werden, nimmt man immer die älteste zuerst.

Anzünden und Regulieren des Feuers

Um ein gutes Feuer im Herde anzumachen, müssen vor allem die Kohlen und die Schlacken herausgenommen werden; damit die Herdplatte nicht zu sehr beschmutzt wird, legt man ein Stück Papier oder einen alten Pappdeckel darauf und hierauf die aus der Asche ausgesuchten, nur halb verbrannten Kohlen. Die Schlacken kommen gleich auf die Kehrichtschaufel. Nachdem das Wasserschiff aufgefüllt ist, macht man das Feuer an. Man legt auf den Rost ein zerknittertes Papier und auf dieses ganz feingespaltene Holzstückchen, öffnet den Schieber und zündet dann das auf den Rost Eingelegte an. Nun legt man gröber gespaltene Holz darauf, und wenn das Feuer flott brennt, tut man zuerst etwas frische Kohlen, dann die alten, aus dem Herde genommenen, darauf. Sind die Kohlen oder der Koks gut angebrannt, reguliert man von nun an das Feuer mit dem Schieber, den man, um das Feuer zu mähigen, zur Hälfte oder noch mehr zuschiebt. Wenn das Feuer nicht recht brennen will, hilft man mit dem Feuerbalken nach. Man durchzieht von unten her durch alle Geleise des Rostes und läßt den Schieber so lange offen, bis das Feuer wieder die nötige Hitze ausstrahlt.

Die Kochkiste

Koch- oder Heukisten sind jetzt nicht mehr selten, sondern werden in den meisten Familien benutzt. Jede Hausfrau muß heute wissen, wie eine solche Kiste beschaffen ist, wie sie hergestellt werden kann und wie die Speisen zu behandeln sind, die in ihr gekocht werden sollen.

Zur Herstellung der Kiste nimmt man eine kräftige Holzkiste, möglichst ohne Ritzen. Zur Not verrichtet auch ein Korb dieselben Dienste, wenn er innen mit einem dicken Tuch oder einem Wachstuch bekleidet ist.

Man kann selbstverständlich die Kiste für einen Topf oder mehrere Töpfe einrichten. Die Töpfe stehen dann neben- oder übereinander. Am besten eignen sich Kochkistentöpfe mit Patentverschluß.

Unter den Topf muß eine 8—10 cm dicke Lage Heu, Holzwolle, Stroh, Späne, Kofshaare, Zeitungspapier oder dergleichen festgedrückt werden. Der Topf wird mitten daraufgestellt und ringsum mit Holzwolle usw. festgestopft.

Der Raum zwischen Seitenwand des Topfes und den Kistenwänden muß etwa 8—10 cm groß sein, weil nur dann der schlechte Wärmeleiter zur Isolierung genügt.

Zur Auskleidung der Isolierungswände benutzt man ein entsprechend großes Tuch aus Wolle, Flanell oder ähnlichem. Der Stoff wird über die ganze Fläche der Kiste gelegt und sternartig über dem Topf aufgeschritten, dann wird der Topf herausgenommen, die Tuchlappchen werden in die Öffnung geschoben, die Öffnung wird mit einem zweiten Stück Stoff sauber ausgefüllt und der Wollstoff am Kistenrand unter einem Band oder einer Leiste befestigt.

Der Kistendeckel wird auch 8—10 cm dick gefüllt und mit Wollstoff bezogen. Das Kissen muß bei geschlossener Kiste noch Platz haben. Dem Kistendeckel gibt man noch zweckmäßig einen Lattenrand hinzu, falls man nicht vorzieht, ihn mit Scharnieren und Verschlüßhaken zu beschlagen. Der feste Verschlüß ist die Hauptsache.

Um unbequemes Bücken zu vermeiden, gibt man der Kiste bisweilen entsprechend hohe Füße oder stellt sie auf einen Hocker.

Was in der Kiste gar werden soll, wird auf Gas-, Petroleum- oder Spirituskocher oder auf dem Herd zunächst angeköcht und dann in die Kiste gesetzt. Nach einigen Stunden ist alles gar. Es empfiehlt sich sehr, einige Minuten vor dem Einsetzen in die Kiste den Topfdeckel nicht mehr zu heben, denn der erzeugte Dampf ist für das Garmachen wesentlich.

Ankochzeiten (vom Augenblick des Kochens an gerechnet): Hülsenfrüchte 5—10 Minuten, Haferflocken, Reis, Grieß, Grüze und Graupen 2—3 Minuten, Suppe 3—5 Minuten, Kartoffeln (geschälte) 3—5 Minuten, Kartoffeln in der Schale 5—8 Minuten (darnach Kartoffeln abgießen, bei offenem Deckel dämpfen und noch etwa 2 Minuten mit geschlossenem Deckel auf den Gaskocher stellen. Kartoffeln dürfen nicht mit Wasser in der Kochkiste stehen). In einer gutgearbeiteten Kochkiste werden die Speisen nicht nur völlig gar, sondern halten sich noch 4—5 Stunden lang warm. Im allgemeinen richtet man sich nach den gewohnten Kochvorschriften. Was schwer weich wird, z. B. Hülsenfrüchte, Sauerkraut, wird schon am Abend angeköcht und über Nacht in die Kiste gestellt. Am Morgen kocht man dann nochmals mit Fleisch und Kartoffeln 20 Minuten, bevor man das Gericht wieder in die Kiste stellt.

Am wichtigsten ist die Kiste für die Frau, die nur morgens einige Stunden für ihren Haushalt findet. Sie kocht Fleisch und Gemüse etwa 20 Minuten, legt die Kartoffeln dann darauf und kocht, ohne den Deckel zu heben, etwa eine Diertelstunde, dann setzt man die Töpfe bis zur Essenszeit in die Kiste. Braten werden wie gewöhnlich im Topf angebraten und Wasser hinzugegeben, dann läßt man sie noch 10 Minuten etwa fest zubedeckt kochen, ehe man den Topf in die Kiste setzt. Wenn man will, kann man sie nachträglich noch eine halbe Stunde auf dem Herd schmoren lassen.

Überall gibt man etwas weniger Wasser hinzu, da fast nichts einkocht. Selbstverständlich müssen auch bei der Kochkiste die Hülsenfrüchte am Tag vorher eingeweicht werden.

Jedes Gericht wird so früh wie möglich in die Kiste gesetzt. Längeres Stehen schadet nicht. Der Geschmack der Speise bleibt immer vorzüglich. Die wohlfriechenden und -schmeckenden Stoffe des Fleisches können nicht, wie beim üblichen Kochen, mit dem Dampf entweichen.

Das Reinigen der Küche und Küchengeräte

Das Spülen der Geschirre

soll mit großer Achtsamkeit und Sorgfalt geschehen. Die Gläser müssen vor allen anderen Kochgeschirren in warmem Wasser gespült werden; dann läßt man sie ablaufen und reibt so lange mit einem trockenen Tuche, bis sie ganz klar sind. Beim Spülen der Tassen reinigt man den Henkel mit einem Bürstchen oder dem Zipfel des Spültuches. Das Reinigen des Geschirres kann sehr erleichtert werden, wenn man es gleich nach dem Gebrauche ins Wasser legt oder Wasser dareinschüttet, damit die Speisereste nicht antrocknen. Die weniger befetteten und schmutzigen Sachen werden zuerst gespült; man wäscht sie in heißem Wasser mit dem Spültuch ab, schwenkt sie dann in warmem Wasser nach, läßt sie ablaufen und reibt sie dann trocken. Die Hefte der Messer und Gabeln dürfen nicht in heißes Wasser kommen, weshalb man darin nur die vorderen Teile reinigt und dann das ganze Besteck in lauem Wasser nachspült. Zum Blankputzen der Bestecke taucht man einen feuchten Korkpfropfen in gesiebten Hammerschlag oder geschabten Pußstein und reibt damit auf der Metallfläche hin und her.

Die eisernen Kochtöpfe werden mit Sand gefegt (abgerieben), ebenso Rührlöffel und Backschaufel usw., die emaillierten Töpfe reinigt man mit Kleie, Silbersand oder Vim. Das Kupfergeschirr und Messing wird mit einem Teigchen aus einer Tasse Essig, einem Löffel Salz und einem starken Löffel Mehl gepuht und dann in Sodawasser abgewaschen, damit kein Tropfen Essig daran bleibe. Aluminium wird mit Vim geschauert, von Soda und Seife wird es angegriffen. Nachdem die Kochtöpfe noch abgeschwenkt wurden, reibt man sie mit dem gut ausgerungenen Spültuche aus und läßt sie umgestülpt auf dem warmen Herde austrocknen. Nun wäscht man den Ablauftisch ab, nimmt das Spültuch heraus, taucht den für den Herd bestimmten Lumpen in das Spülwasser und reinigt damit und mit Sand die Herdplatte; nachdem der Sand getrocknet ist, wird er mit einem stumpfen alten Messer aus den Herdringen und Spalten wieder entfernt und weggekehrt. Wenn es die Zeit erlaubt, ist es gut, die Beschläge des Herdes jeden Tag mit einem feuchten Tuche abzuwischen und hierauf wieder recht trocken zu reiben, da sich dann keine Rostflecken darauf bilden, und sonst andere Flecken sich bis zur wöchentlichen gründlichen Reinigung des Herdes so festsetzen, daß sie nur mühsam wegzubringen sind. Ist der Herd in Ord-

nung, so wird in die Spülgelte frisches heißes Wasser genommen, das Spültuch sowie Herd- und Seglumpen werden darin ausgewaschen, dann die Spül- und Schwämme sorgfältig gebürstet und alles ausgetrocknet; endlich wird der Küchenboden gekehrt, ausgewaschen und die Küche abgestäubt.

Neues eisernes Geschirr wird vor dem erstmaligen Gebrauche mit Wasser und $\frac{1}{8}$ Liter Vitriol gefüllt und über Nacht an einem Orte stehen gelassen, wo es für Kinder nicht erreichbar ist, da sonst leicht ein Unglück entstehen könnte; dann schüttet man es aus, kocht in dem Topfe Holzasche oder Kohlenasche mit Wasser, setzt ihn dann mit Sand und schwenkt ihn mit Wasser aus.

Alle acht Tage muß die Küche sowie die darin befindlichen Gerätschaften gründlich gereinigt und blank gepußt werden. Den Abend vorher, solange kein Feuer im Herd ist, wird alle Asche herausgenommen; dann klopft man mit einem dünnen Stocke von oben nach unten von allen Seiten an die Röhre; hierdurch fällt der Ruß in die untere Kapsel; diese nimmt man vorsichtig ab und entfernt behutsam den Ruß. Von Zeit zu Zeit, etwa alle drei Monate, muß die Ofenröhre noch gründlicher gereinigt werden. Man nimmt zu diesem Zwecke die untere Kapsel ab, bindet einen Strohwiß an einen Stock und stößt damit einigemal in der Röhre auf und ab; ebenso reinigt man den Winkel, der in das Kamin führt, und den am Ofen befindlichen Raum. — Nun räumt man den Holzkasten aus, ordnet ihn und füllt ihn, wenn nötig, wieder mit Holz auf, dann sieht man im Küchenkasten und der Tischschublade nach, bringt das Verräumte wieder in Ordnung und ersetzt das auf den Brettern liegende Papier, wo nötig, mit neuem.

Den anderen Nachmittag, nachdem man das Geschirr wie gewöhnlich gespült, jedoch nicht abgetrocknet hat, werden die übrigen Reinigungsarbeiten aufgenommen, und zwar zuerst die Staub verursachenden, die Auskehren der oberen und unteren Ecken und Winkel der Küche. Dann beginnt man mit dem Abwaschen sämtlichen Geschirres in Sodawasser, reinigt die Schüsselbretter mit einem feuchten Tuche und räumt das abgespülte, in klarem Wasser geschwenkte und gut abgetrocknete Geschirr wieder ein. Hierauf werden alle messingnen und kupfernen Gegenstände mit Puzpulver oder Puzpomade (die man mit dem Puzlappen zusammen in einem besonderen Kästchen aufbewahrt hat) glänzend gerieben, die Herdplatte in schon angegebener Weise mit Sand gefegt, die Beschläge mit Schmirgelpapier abgerieben, das Wasserschiff und die Messingknöpfe mit Pulver oder Pomade poliert; wenn der inzwischen getrocknete Sand von der erkalteten Herdplatte entfernt ist, ölt man sie mit Erdöl oder altem, zum Kochen untauglichen Fett ein. (Alle paar Monate streicht man die Seitenwände des Herdes mit Herdlack an.) Nun reinigt man den Ablauftisch mit Bürste und Seife. Wenn er von Zinkblech ist, wird er mit Holzasche und Seife sehr schön. Er sollte nach jedem Spülen trockengerieben werden. Schließlich reibt man die Fenster aus und wäscht Gesimse, Türen, Küchentisch, Stühle usw. ab.

Schließlich werden Spül- und Abwaschtuch mit Schmierseife aus einem heißen Wasser herausgewaschen, Spülgelte und Schwenkkübel, der Wasserstein und Küchenboden, alles mit Schmierseife gebürstet, und, nachdem dies beendet, der Wasserhahn blankgeputzt.

Der Kehrriechtkasten muß von Zeit zu Zeit ausgebrüht und die Stiele der Kehrbesen, Kehrriechtshäufeln und Kohlenlöffel mit Sand gefegt werden.

Beim Weißputzen der Küche wird das Geschirr, ehe Kaminfeger und Maler ihre Arbeit aufnehmen, auf folgende Weise gereinigt:

Zwei Kohlenlöffel voll Holzasche werden in einen großen Kessel getan, mit Wasser aufgefüllt, etwa 10 Minuten gekocht, auf die Seite gestellt und die so gewonnene Lauge an einer Handvoll Zinnkraut in die Spülgelte abgeschüttet; in den Kessel wird wieder Asche getan und mit Wasser noch weitere Lauge gekocht. Nun wird zuerst alles Blech gepuht, indem man von dem Zinnkraut einen Teil nimmt, einseift und das Geschirr damit reibt; dann wird es zuerst mit kaltem, mit Zinnkraut vermengtem Wasser und hierauf in klarem Wasser geschwenkt und womöglich an der Sonne getrocknet. Hat das Blechgeschirr Flecken, die nicht weichen wollen, macht man sie mit Zinnsand, den man beim Zinngießer haben kann, heraus. Eisernes und steinernes Geschirr wird mit der Lauge eine Zeitlang ausgekocht.

Im übrigen wird die Küche, wie allwöchentlich, aufs pünktlichste fertig gemacht, was natürlich erst nach dem Weißputzen geschieht.

Fächer und Schubladen des Speiseshrankes oder der Speisekammer, des Küchenschrankes und Küchentisches werden tags zuvor ausgeräumt, abgewaschen und wieder mit reinem Papier belegt.

In einer Küche, in der viel Blechgeschirr ist, sollte immerhin viermal im Jahre mit Lauge gepuht werden.

Behandlung des Eischrankes

Man vermeide, Speisen und Getränke anders als völlig kalt in den Eischrank zu bringen, sonst entwickelt sich leicht in ihm ein dumpfer, modriger Geruch; man versäume auch nicht, die Innenwände des Schrankes alle acht Tage gründlich auszuwaschen und zu lüften. Nur so behandelt, können die Speisen appetitlich im Eischrank aufbewahrt werden. Um das rasche Schmelzen des Eises etwas aufzuhalten, unterlege man es mit einem doppelt zusammengelegten Flanelltuch und gebe ein solches auch oben darauf.

Anmerkung. Über alle diese Einrichtungs- und Reinigungsfragen unterrichtet gut das Buch: Dr. Erna Meyer, Der neue Haushalt (Frankfurter Verlags-Handlung, Stuttgart).