Über die Einrichtung der Küche und die Behandlung der Kochgeschirre.

Was die Einrichtung der Küche betrifft, so ist Einfachheit vereint mit Güte am meisten zu empfehlen. Nicht Prunk allein schmückt eine Küche, sondern Reinlichkeit bis ins Kleinste ziert sie am besten. Zuviel Schaugeschirre geben unnütze Arbeit und Ausgaben. Vor allem sollen Küchentisch, Sessel, Wasserbank, Fleischstock 2c. stets rein weiß gescheuert sein, ebenso alle anderen Holzgeschirre. Am besten empfiehlt sich eine Einrichtung mit harten Holzplatten, die nahezu unverwüstlich sind und einen schönen Anblick gewähren. Porzellanschüsseln, Teller und Töpfchen ordne man nach der Größe hübsch in einer Küchencredenz oder in einem Schrank, ebenso in einem verschlossenen Kasten oder in einer verdeckten Stellage die schwarzen Eisentöpfe und das irdene Geschirr zum Küchengebrauche.

Thönernes Irdengeschirr ist zu empfehlen zum Sieden nnd Dünsten und Braten und auch, wenn fettfrei, zum Einsieden von Obst.

Eisenpfannen nehme man nur zum Backen und Rösten, wie auch der Spülkessel aus Eisen oder gut verzinntem Bleche sein soll, um dauerhaft zu sein.

Zum Abspülen der Geschirre eignet sich besonders ein emailliertes, aus einem Stück Eisen hergestelltes Schaff, wie solche von der Firma Haardt & Co. in Wien in den Handel gebracht worden sind.

Messingpfannen und solche Becken eignen sich zum Abkochen von Milch, zum Einsieden, als Mehlspeiskochgeschirre, zum Schneeschlagen, zum Einkochen von Obst und Zuckerwaren.

Kupferne Geschirre müssen innen sehr gut verzinnt sein, um nicht gesundheitsschädlich zu wirken; man nimmt sie zum Kochen und Backen.

Teigschüsseln sollen aus stark verzinntem Blech, Email oder Thon mit entsprechendem weiten oder engen Boden zum Rühren und Abtreiben sein.

Emaillierte Reindeln, Casserollen und Tiegel eignen sich sehr gut zum Dünsten von Gemüsen und Fleisch und anderem, außer Obstspeisen, da diese Säure ziehen und ihre schöne Farbe darin verlieren.

Die emaillierten Geschirre hatten den Nachtheil, dass an der Bodenkante das Email leicht absprang, wodurch sie leicht schadhaft und unbrauchbar wurden.

Die Firma Haardt & Co. in Wien liefert patentierte Casserollen und Töpfe, welche mit einem Kupferschutzrand versehen sind und daher eine so große Dauerhaftigkeit besitzen, dass die etwas größeren Anschaffungskosten gar nicht in Betracht kommen.

Für Aufläufe, Puddings und Bäckereien wähle man am besten Blechformen, als Bratenpfannen (Reinen) eiserne emaillierte Geschirre.

Einbrenn wird am schönsten in flachen Eisentiegeln.

Man wähle stets von jeder Geschirrgattung zwei- bis dreierlei Größen, je nach dem Bedarf der Familie. Tiegel und Reindel nehme man aber doppelt so viel, da man diese am häufigsten braucht und man bei richtiger Größe der Geschirre schneller arbeiten kann.

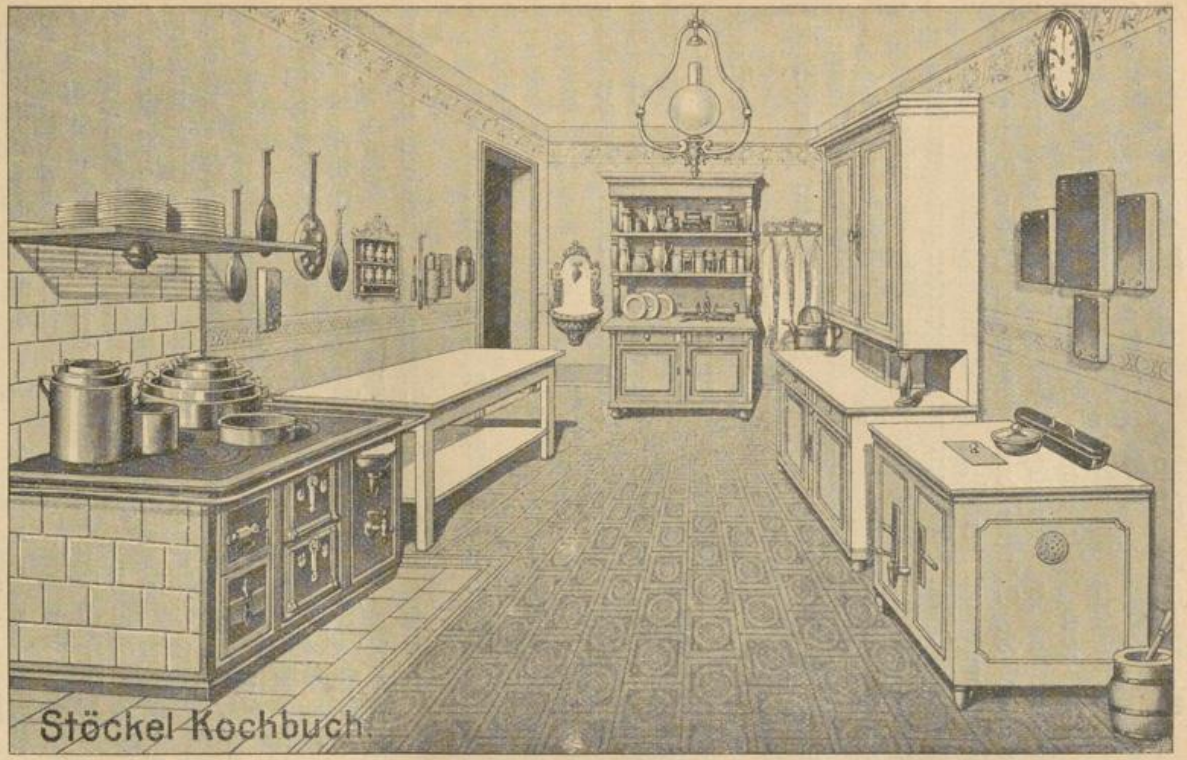
Die Küchentücher, Spülfetzen 2c. sollen täglich mit warmem Wasser und Seife gereinigt werden, dann hängt man sie zum Trocknen auf mit Nägeln versehene Rahmen.

Essgeschirre, Teller, Schüsseln spüle man sofort nach dem Gebrauche in heißem Wasser mit etwas Soda rein und schwemme sie sodann in reinem heißen oder lauen Wasser nach, lasse sie abrinnen, trockne sie mit einem reinen Tuche vollständig ab und bringe sie sogleich an ihren Platz.

Die Kochgeschirre reinige man innen und außen ganz rein von allem, damit sich keine Speisen beim weiteren Gebrauche anlegen können, trockne sie gut ab und stelle sie in den Kasten.

Über das Putzen von Messing, Kupfer, Silber, Gläsern 2c. 2c. finden sich am Schlusse des Buches unter Rubrik „Haushaltungskunde" genauere Angaben.

Eine Hausfrau dulde nie in der Küche Lampen nebst deren Putzzeug, ebenso Petroleumgefäße, Benzin, Schuhwichse u. dgl., sondern bringe diese Sachen stets an ihren Ort.



Musterküche.

Gefährliche Flüssigkeiten, Medicamente gebe man in ein eigenes Kästchen oder an einen Platz, wo kein Kind es erreichen kann, um jedes Unglück zu verhüten.

Esszeug spüle man in mäßig heißem Wasser ab, lege es aber nie in den Abspülkessel, da es sich sonst aus der Scheide löst und die Schneide durch allzuheißes Wasser Schaden leidet. Endlich wird auch der Griff hievon nicht schöner.

Der Ofen soll allzeit rein abgerieben und gewaschen sein, die Eiseneinfassung reibe man erst mit Asche ab, spüle ab, spüle sie rein und poliere sie mit Schmirgelleinen glänzend nach.

Die Köchin halte immer ein Schüsselchen mit warmem Wasser am Ofen bereit, in welches sie die benutzten Koch-, Schöpf- und Seihlöffel nach dem Gebrauche legen kann.

Nie aber gestatte eine Frau, in deren Küche wegen Raummangel ein Dienstmädchen schlafen muss, dass sich dasselbe in der Küche frisiere. Man wähle hiezu einen anderen Platz. Das Bett sei jederzeit gut verschlossen oder verdeckt. (Am besten eignen sich sogenannte Tafelbetten.) Der Boden der Küche soll allezeit frei vom Schmutze sein.

Über Ersparnis von Brennmaterial.

Eine nicht unbedeutende Summe im Haushalte verschlingt alljährlich das Brenn- und Heizmaterial.

Auch hierin lassen sich große Ersparnisse erzielen, besonders ist dies in Städten sehr nothwendig, in welchen Holz und Kohlen theuer sind.

Zum Anfeuern bediene man sich ganz klein gespaltenen weichen Holzes, lege darüber einige größere Stücke Buchenholz oder mehrere Kohlenstückchen, lasse alles gut anbrennen und lege erst dann fest nach, am besten von unten, da von oben die meiste Hitze unbenützt durch den Luftzug entflieht; wenn man nämlich von unten neues Brennmaterial zur bereits glühenden Kohle gibt, bleibt die Glut besser gehalten und werden deshalb Platte und Bratröhren schneller heiß und bleiben es für längere Zeit hinaus.

Will man eine gleichmäßige Hitze haben, so feuere man erst fest in den Ofen ein, lasse es gut anbrennen, schließe dann das Aschenthürchen und man hat für lange Zeit ein mäßiges, gleiches Feuer.