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.

Ist man mit dem Kochen fertig, so schütte man auf die im Ofen noch vorhandene Glut eine Schaufel Asche, der Ofen bleibt dann, wie auch dadurch die Speisen, warm, und man kann nach Belieben wieder durch Auseinandernehmen der Asche nebst Auflegen von trockenen Spänen rasch ein Feuer haben, sowie eine warme Küche für mehrere Stunden nach dem Abkochen. Nie aber nehme man Spiritus oder Petroleum zum Feuermachen oder gieße es gar in vorhandene Glut. Schreckliche Unglücksfälle haben sich dadurch schon ereignet. Man setze alle Speisen erst dann zu, wenn die passende Zeit ist. Zu langes Kochen verdirbt oft die Speisen ebenso als ungenügendes Kochen, also alles nach seiner Zeit!

Tranchieren.

Um gut und zugleich schön tranchieren zu können, muss man schon alle Fleischstücke hiezu vor dem Kochen vorbereiten. Das Tranchieren erfordert eine mehrfache Übung, welche man durch aufmerksames Zusehen leicht erlernen kann. Vor allem ist dazu ein großes schönes Tranchierbrett oder Holzteller, eine starke Gabel mit zwei langen Zinken und ein scharf geschliffenes Messer nöthig. In größeren Haushaltungen hat man wohl auch noch eine Geflügel- oder Tranchierschere, mittelst welcher man ohne viel Mühe die Knochen leicht durchschneidet.

Bei Braten, Rindfleisch, Schlegel von Wild 2c. hacke man erst mit einem festen Beil die Rückenknochen durch, löse bei Schlegeln (Keulen) und Schlussbraten die größeren Knochen aus, ebenso bei der Brust die langen schmalen Beinchen, hacke diese Knochen klein und mache davon Jus (Schüh) oder lege sie zum Mitbraten dem Fleische bei, oder man gibt selbe zur Rindsuppe, die dadurch besonders gut und kräftig wird.

Das Tranchieren sämmtlicher Fleischgattungen muss quer über die Faser des Fleisches erfolgen und es müssen nicht zu kleine, aber auch nicht zu große Stücke geschnitten werden, jedes Stückchen muss etwas braune Bratenkruste oder Haut haben. Die Stücke müssen schön, in der Mitte etwas erhöht aufgerichtet, auf gut heiße Fleischplatten geordnet werden.

Bei Nierenbraten schneidet man die Nieren heraus, theilt sie in gleich große Stücke, von denen man zu jeder Portion eine Schnitte gibt, dann schneidet man das lappige Fleisch