

## Vorbereitungen zum Kochen.

---

Das Kochen, das ist Verfahren, mittelst welchem die von der Natur, nämlich die aus dem Thier- Pflanzen- und Mineralreiche gelieferten Producte, oder die durch Kunst erzeugten Stoffe zu gesunden, nahrhaften und dem Geschmacksfinne schmeichelnden Speisen und Gerichten verarbeitet werden, ist als ein mächtiger Lebensfactor zu betrachten und verdient, wenn es denn aus seinem Wesen hervorgehenden Regeln entsprechend ausgeübt wird, auch den Namen einer Kunst. — Daß aber dieselbe auch ihrer Bestimmung entsprechend betrieben werde, hängt vornehmlich von Derjenigen ab, die sich derselben gewidmet, sei sie nun Köchin schlechtweg, Haushälterin oder die Hauswirthin in eigener Person und von der Beschaffenheit und Instandhaltung der Werkstätte in welcher sie ausgeübt wird, der Küche ab.

Die erste Eigenschaft der Köchin sei vor Allem die Keulichkeit in Bezug auf ihre Person. Sie wasche sich daher jedesmal am frühen Morgen, bevor sie in der Küche das mindeste berührt, vollkommen rein, hütche sich bei ihren Arbeiten möglichst vor Beschmutzung, und wasche, wenn eine solche nicht zu vermeiden war, sich jedesmal sogleich wieder rein. Besonders nothwendig ist es, die Hände zu waschen, wenn verschieden riechende Gegenstände berührt wurden, deren Eigenschaft leicht zum Nachtheil auf andere Speisen übertragen werden kann, wie z. B. der Geruch von Häringen oder Sardellen auf süße Speisen.

Eine reinliche Köchin kämmt sich die Haare nie in der Küche und hält den Kopf stets rein und mit einem netten Häub-

chen bedeckt. Auch der übrige Anzug sei reinlich, nett, einfach, ohne Putz, aus Stoffen, die leicht gereinigt werden können. Unverläßlich sind reine, weiße Küchenschürzen.

Die Sorgfalt hinsichtlich der Reinlichkeit hat die Köchin nebst ihrer eigenen Person, auch auf das ihr untergeordnete oder beigegebene Küchenpersonale auszudehnen.

Unzertrennlich von der Reinlichkeit ist die Ordnung. Diese soll sich jede Köchin selbst vorschreiben, oder mit denen verabreden, die besonders dabei betheiligt sind, doch soll sich dieselbe vornehmlich in 3 Punkten erhalten: 1) Im Frühaufstehen, 2) einer gegliederten Eintheilung aller Geschäfte und 3) in genauer Inventar- und Rechnungsführung.

Hinsichtlich des zuerst erwähnten Punktes bewährt sich das alte Sprichwort: „Morgenstunde hat Gold im Munde“ in seiner vollen Kraft.

Nach einer im stärkenden Schlummer vollbrachten Nacht verlasse man das Bett bald nach dem Erwachen, am besten zwischen 5 und 6 Uhr Morgens, da längeres Verweilen auf dem Lager nur abspannend, wenn nicht entkräftigend wirkt. — Nach möglichst schneller Beendigung der einfachen, im Sinne des oben erwähnten Punktes hinsichtlich der Reinlichkeit durchgeführten Morgentoilette, schreite man an die Erledigung jener vorbereitenden Nebenarbeiten, welche sich beinahe täglich als nothwendig herausstellen und deren Vornahme später bei dem eigentlichen Prozesse des Kochens nur hemmend einwirken und einen unnöthigen Aufenthalt verursachen würden.

Bei Befolgung dieser Regel wird die Köchin in den nächsten Vormittagsstunden sich vollständig gesammelt und im Stande finden, ihrem zu fördernden Werke gehörig vorzustehen.

Die gegliederte Eintheilung aller Geschäfte ergibt sich aus dem zuletzt Gesagten beinahe von selbst.

Eine besondere Beachtung jedoch verdient die genaue Inventar- und Rechnungsführung.

Da es nicht möglich ist, bei einer ausgedehnteren Wirthschaft alle Inventarstücke der Küche und der Tafel auf längere Zeit im Gedächtnisse zu behalten, so wird der Entwurf eines Inventarverzeichnisses dieser Gegenstände für eine ordnungsliebende Köchin unerläßlich.

Z. B. Nach umstehender Tabelle:

## A. Küchengeräthe - Inventar.

Zuwachs und Abgang.	Täfen und Kasserolen			Pfannen			Schüsseln und Becken			Verschiedene messingene und eiserne Geräthe.								Anmerkung	
	tupferne	eiserne	irdene	tupferne	messingene	eiserne	Zinnschüsseln	tupferne	irdene	Mörser	Brotbleche	Reibeisen	Spritzen	Hohlreihen	Dreistübe	Roste	Drachstübe		Haarstübe
Stand am 1. Jänner 1872	4	10	20	2	6	9	8	4	12	2	4	2	2	2	8	4	2	3	4
Zuwachs im Verlaufe des Jahres	—	2	12	—	2	3	—	—	6	—	1	1	—	—	1	1	1	2	2
zusammen	4	12	32	2	8	12	8	4	18	2	5	3	2	2	9	5	3	5	6
Abgang Ende 1872	1	1	10	—	1	4	2	—	7	—	2	1	—	—	2	1	1	2	1
Stand am 1. Jänner 1873	3	11	22	2	7	8	6	4	11	2	3	2	2	2	7	4	2	3	5

Diese Tabelle wird nach Bedarf noch weiter ausgeführt, und jährlich durch Zuschreibung des Zuwachses und Abganges fortgesetzt.

Eine ähnliche Tabelle ist für das Tafelgeräthe nach Töpfen, Schüsseln, Tellern, Eßzeug, Tischwäsche u. s. w. zu verfassen.

Noch wichtiger ist die Rechnungsführung in Bezug auf die täglichen Einnahmen und Ausgabe, welche früh gleich nach geschehenem Einkauf, etwa nach Tabelle B aufgezeichnet, und Abends nach Vollendung des Küchengeschäftes ergänzt, summiert und verglichen werden sollen.

### B. Küchenrechnung vom Jahre 1873.

Datum	Geld- einnahmen	S.W.		Geldausgaben	S.W.	
		fl.	kr.		fl.	kr.
1. Jänner	Zur Ausgabe erhalten	10	—	für 6 Pf. Rindfleisch, à 38 fr.	2	28
				„ 8 „ Kalbfleisch, à 28 „	2	24
				„ 1 Stück feir. Kapun	2	35
				„ 6 „ Nesttauben, à 20 fr.	1	20
	zusammen	10	—		8	7
2. Jänner	Rest von ge- stern . . erhalten .	1	93	für 6½ Pf. Rindfl. à 38 fr.	3	41
				„ 4 „ Lammfl. à 24 „	—	96
				„ 2 Poulards, à 90 „	1	80
				„ Grünspeise . . . .	—	35
				„ Essig 4 Maß, à 10 „	—	40
	zusammen	6	93		6	92
3. Jänner	Rest von ge- stern . .	—	1			

Die eigentliche Verrechnung mag übrigens wochen- oder monatweise geschehen. Keine Köchin, Wirthschafterin oder Hausfrau wird diese Rechnungsführung unterlassen, wenn sie darüber auch Niemanden als sich selbst Rechenschaft zu geben hätte.

Fleiß und Emsigkeit ist zu jedem Geschäfte nothwendig, aber wenige erfordern diese Eigenschaften in einem höheren Grade als das Küchengeschäft.

Eine fleißige, umsichtige Köchin wird mit diesen Eigenschaften voranleuchten, um ihre Untergebenen zur unerläßlichen freudigen Mitwirkung anzuspornen und sich besonders durch ein bescheidenes, ernsthumanes Benehmen die Achtung und Zuneigung derselben zu gewinnen.

Sparfamkeit ist gleichfalls das Fundament einer guten Haushaltung.

Es genügt keineswegs, gut kochen zu können, eine kluge, geschickte Köchin muß es auch verstehen, mit geringen Kosten einen Tisch gut und zweckmäßig zu bestellen, und es zu schicken wissen aus Ueberbleibseln und geringfügigen Stoffen, Speisen zu bereiten, welche an Geschmack und Ansehen den theuersten Gerichten gleichkommen, ja, diese selbst übertreffen.

Eine besondere Aufmerksamkeit wird die Köchin auch auf die Schonung der Geschirre, besonders der irdenen, und auf Holzersparrung richten.

Uebrigens darf die Sparfamkeit nicht bis zur Knickerei getrieben werden, welche eben so wenig zu einer vernünftigen Hausordnung paßt, wie die Verschwendung selbst.

Kenntnisse und Geschmack sind gleichfalls wichtige Eigenschaften einer Köchin.

Erstere erlanget man bei nur einigermaßen vorhandenen Anlagen durch praktischen Unterricht, Fleiß und Uebung.

Letzterer bewährt sich hauptsächlich in der äußeren Form und Verzierung der Speisen, sowie in der geschickten Eintheilung und Ordnung derselben an der Tafel.

Wenn die Köchin erkrankt, wird die Tafel schlecht bestellt. Daher muß auch in einem Kochbuche gehörige Rücksicht genommen werden auf die Gesundheit der Köchin.

Eine Köchin ist sehr vielen schädlichen Einflüssen ausgesetzt, welche ihre Gesundheit untergraben und Krankheiten erzeugen.

Jede Küche ist mehr oder weniger dem Luftzuge ausgesetzt, welcher leicht Rheumatismen und bei grellem Temperaturswechsel Katarrh erzeugt. Diese schädlichen Folgen des Luftzuges sind vorzüglich in der kalten Jahreszeit zu fürchten.

Um dieser Schädlichkeit zu begegnen, lasse man im Som-

mer die Rükenthüre so lange offen, als das Feuer Nahrung braucht, halte aber dabei die Fenster geschlossen, oder öffne diese und halte die Thüre geschlossen. In der kalten Jahreszeit ist die Sache schwieriger, weil die Küche zugleich warm gehalten werden soll.

Zunächst muß die Köchin die Füße schützen, welches am besten durch Filzschuhe geschieht. Wenn der Fußboden steinern ist, sollen Korksohlen in die Schuhe gelegt werden, auch ist es gut, dort, wo die Köchin öfters länger verweilen muß, wie z. B. vor dem Herde, dem Rükentische u. s. w. dünne Holzbretter zu legen.

Um in der kalten Jahreszeit die Hände vor dem Aufschwellen, Rothwerden und Aufspringen, sowie vor Frostbeulen (Gefrör) zu schützen, darf die Köchin nie mit nassen Händen herumgehen, sondern muß solche schnell abtrocknen. Bei großer Kälte ist es auch rätzlich Handschuhe ohne Finger zu tragen.

Durch gähe Erhitzungen und Abkühlungen, Anstossen oder Brennen der Fingerspitzen und andern Beschädigungen entsteht leicht eine sehr schmerzhaft e Entzündung des einen oder des andern Nagelgliedes, der sogenannte „Wurm“ an den Fingerspitzen.

Manche glauben, sich von diesem Uebel im Beginne dadurch zu befreien, wenn sie die Fingerspitze gäh in siedendes Wasser stossen, wodurch sie aber dasselbe nur arg verschlimmern. Am besten sind gleich anfangs kalte Umschläge, wird aber der Schmerz klopfend, so muß der Finger im lauwarmen Wasser oder einem Absud von Kleien öfters gebadet werden. Warme Ueberschläge von Kleienköcheln mildern den heftigsten Schmerz und befördern die gutartige Eiterung. Sehr gut ist es, das Glied dabei immer in ein Schmerhäutel eingewickelt zu halten und nicht ohne Noth der schädlichen Einwirkung der Luft auszusetzen. Eiterpunkte, wo sie sich zeigen sind mit der Scheere vorsichtig aufzuzwickeln. Wird die Sache aber bössartig oder bedenklich, so ist ein Chirurg zu befragen.

Ein grelles Flammenfeuer schadet besonders den Augen, und Köchinnen werden oft von Augenübeln heimgesucht, bekommen häufig Triefungen, erblinden sogar, zumal, wenn sie gichtische Anlagen haben, leicht an dem unheilbaren sogenannten grünem Staar.

Die Hitze eines starken Flammenfeuers bestrafte die Holzverschleuderei auch mit Kopfschmerzen, Schwindel, Gesichtsröthlauf u. s. w.

Brandwunden sowohl die durch Feuer, als die durch eine heiße Flüssigkeit entstandenen, müssen unverzüglich mit Baumwollenwatta, welche in einer Küche stets vorhanden sein soll, ganz, und etwas über den verbrannten Theil hinausbedeckt und eingewickelt werden. Sind in Folge der Verbrennung oder Verbrühung Blasen entstanden und brechen dieselben auf, oder wird die Wunde eiterig, so wird auf die feuchten Stellen frische Baumwolle gelegt, ohne die alte zu beseitigen. Durch dieses Verfahren werden die größten Brandwunden ungemein schnell geheilt.

Sparrherde haben auch mancherlei Nachtheile. Sie sind der Köchin besonders durch die heiße Luft, welche von den glühenden Herdplatten aufsteigt und durch den Speisendunst schädlich und erzeugen Augenübel, Kopfschmerz, Athmungsbeschwerden und lachektisches Aussehen. Die Köchin soll daher nie zu anhaltend nahe am Herd stehen, oder gar sich über denselben hinbücken. Außerdem muß öfters frische Luft eingelassen und das in der Höhe der Küche am Kamin angebrachte Dunstloch, welches während des Kochens vollkommen offen zu halten ist, erst dann gänzlich geschlossen werden, wenn bereits der Herd geräumt und alle Gluth aus demselben entfernt ist.

### Die Speisestoffe (Victualien, Schwaaren, Speisematerialien).

#### Speisestoffe aus dem Thierreiche.

Das eigentliche Rindfleisch, das ist jene Gattung Fleisches, welches durch das Schlachten des in seiner Jugend verschnittenen Stieres (des Ochsen) gewonnen wird, ist lichtroth, von zarten Fibern und zwischen den Muskeln fett. Das Fleisch des unverschnittenen Stieres und des Büffels (einer besonderen Gattung des Rindviehes) hat keinen guten Geschmack und einen widerlichen, hochartigen Geruch. Das Kuhfleisch — obgleich der Gebrauch desselben nicht gewöhnlich und nicht sehr beliebt ist — hat, wenn die Kuh anders in guter Mast war, beinahe einen feineren Geschmack als das eigentliche Rindfleisch.