

## E i n l e i t u n g.

Da die innere Bauart einer Küche, die Stellung des Herdes, und die Beschaffenheit des Rauchfanges wohl äußerst selten von den Personen abhängen, denen ihre Bestimmung Geschäfte in der Küche anweist, sondern man dieselben gewöhnlich nehmen muß, wie man sie findet, ersparen wir uns, über die nöthige Beschaffenheit der Küchen etwas weiter zu sagen, als daß sie hell, geräumig und vom lästigen Rauche frey seyn sollen; ist besonders das Letzte der Fall, so hütthe man sich, diese Wohlthat irgend einer Neuerungssucht aufzuopfern.

An einem guten Feuerherde soll ein bequemer Platz für ein frisches, lodern des Bratenfeuer befindlich seyn, welches allenfalls auch mehrere Spieße mit hinlänglicher Hitze versehen möge. Zur andern Seite dieses centralen Gluthfeuers muß es einen Raum geben für Wasserkessel und allerley Haufen und Töpfe, damit die abwärts gerichteten Gluthstrahlen nicht etwa völlig verloren gehen. Gegen den Rand des Herdes hin und in den vorgeschobenen Winkeln desselben, setze man Casserollenlöcher oder Seitenkamine, in denen nur Kohlen verbrennt werden.

Die ersten und vorzüglichsten Dinge, die in jeder Küche vorherrschen müssen, sind Ordnung und Reinlichkeit. — Jedes gebrauchte Küchengefäß muß sogleich wieder gereinigt werden, und auf dem Gestelle oder dem Schranke, den ihm angewiesenen Platz einnehmen, ein unreines darf nie, unter keinem Vorwande gebraucht werden. Zum Abspülen des Geschirres nehme man, um es besser vom Schmutze zu reinigen, etwas Lauge unter das Wasser, und bediene sich lieber eines Bastwaschels, als der Tücher oder Lappen. — Kupfer und Messing trocknet man, um es vor dem Anlaufen zu sichern, nach dem letzten Abwaschen aus kaltem Wasser mit feinen Sägespänen ab.

Auf dem Boden der Küche darf nirgends Unrath geduldet werden; daher er nicht nur öfters gekehrt, sondern auch wöchentlich ein paar Mal gescheuert und mit Wasser abgerieben werden muß, damit die Küchenluft durch keine faulenden Dünste verunreinigt werde.

Der reinliche Anzug der Köchinn, ihre stets gewasch'enen Hände, müssen der in der Küche herrschenden Keulichkeit entsprechen, von welcher der Geschmack der Speisen, und oft die Gesundheit der Familie und Gäste des Dienstgebers abhängen.

Die in jeder ordentlich eingerichteten Küche anzutreffenden Geräthschaften sind ungefähr folgende:

Eine gewisse Anzahl kleinerer und größerer Spieße, welche sämmtlich dem auf mancherley Weise anlegbaren Bratenwender gehörig angepaßt werden können.

Dem Spieße ist der Rost verwandt. Ich rathe, mehrere von verschiedener Größe und von verschiedener Dichtigkeit des Bitterwerkes anzuschaffen, ja selbst zu feineren Bereitungen den einen und den andern oberhalb glätten zu lassen; denn das rauhe Eisen ist nicht wohl ganz rein zu erhalten.

Demnächst ist ein kupferner oder eiserner Wasserkessel zum Aufhängen, oder an seiner Statt ein umfassender Topf durchaus erforderlich; denn man muß zum Reinigen der Gefäße, zum Abputzen des Geflügels und zu mancherley andern Zwecken das siedende Wasser immer zur Hand haben.

Irdene Geschirre von mancherley Form und Anwendung, als: Töpfe, Hasen, Siegel, Schalen, der ich nicht insbesondere erwähnen will, weil sie zu den gemeinsten Hausbedürfnissen gehören. Die große Wohlfeilheit der irdenen Geschirre veranlaßt, daß die Köche und Küchenmägde damit sehr fahrlässig umgehen, und oft im Umsehen alles zerbrochen haben. Man sehe deßhalb fleißig darauf hin, daß sie die Gefäße dieser Art bedachtsam an ihren Ort hinstellen, damit sie keine Feinrisse bekommen, die nachher am Feuer zu Sprüngen werden. Auch nehme man beym Ankauf darauf Rücksicht, ob das irdene Geschirr eine Bleyglasur habe oder nicht, denn diese Art der Berglasung ist der Gesundheit nachtheilig.

Gegen die Geschirre von wohlverzinnnten, nicht verbley-

tem Kupfer, welche so lange Zeit hindurch in den Küchen verwendet worden sind, erhob sich gegen die Mitte des verflorbenen Jahrhunderts ein großes Geschrey. Unaufmerksame und unreinliche Köche hatten hier und da durch Grünspanvergiftungen Schrecken verbreitet, daß man laut und dringend ihre Abstellung begehrte.

Es ist jedoch das metallene Geräthe durchaus erforderlich, wo man, wie so oft, einer schnellen Mittheilung der Hitze bedarf. Man hat das Kupfergeräthe daher mit dem Gußeisen ersetzen wollen. Indessen verkalft sich auch dieses, und wirkt sodann nachtheilig auf die Zähne und auf die Verdauung, nicht zu gedenken, daß eiserne Geräthe sehr leicht den Geschmack und die Farbe der Speisen verderben. Ich glaube daher, daß man die Kupfergeräthe beybehalten, aber mit großer Reinlichkeit und Vorsicht behandeln sollte.

Eine oder auch zwey kupferne, wohlverzinnte Tortenpfannen, welche jedoch, wenn gleich unvollkommen, durch ein auf dem Herde angebrachtes Rohr ersetzt werden können.

Mehrere eiserne Dreyfüße; vorzüglich, wenn es dem Herde an Winkelfaminen fehlte. Mehrere Mörser von Metall, Stein und Holz.

Eine auch zwey Casserolle von möglichst reinem Silber sind zu verschiedenen Speisen erforderlich, welche wir unten anzeigen wollen. Auch diese müssen sehr reinlich gehalten werden, weil der nicht zu vermeidende Zusatz von Kupfer leicht Grünspan aufwirft.

Einige blecherne Schüsseln dienen zu verschiedenen Zwecken, wie zur Unterlage von allerley Gebackenen. Es ist besser, die Vertiefungen hinein zu schlagen, weil sie alsdann nicht bürfen, mit Bley gelöthet zu werden.

Einige blecherne Puddingformen, die aber mit Zinn, und nicht mit Bley gelöthet seyn müssen. Man kann ihrer jedoch entbehren, und den Pudding in reine Tücher geschlagen absieden.

Einige kupferne, wohlverzinnte Formen und Model, um allerley Mehlspeisen, Gallerte und Anderes darin zu bereiten, oder doch zu gestalten. Ich begreife nicht, weshalb man nicht schon längst die Formen für den Gallert aus Glas be-

reitet hat, da sie doch der Hitze nicht ausgesetzt werden, und da man die Farbe, Reinheit und Dichtigkeit des Gallerts in gläsernen Formen viel besser würde beurtheilen können, als in den kupfernen oder hörnernen.

Eiserne Hasen und Kessel können bloß zum gemeinsten Gebrauche angewendet werden, weil sie den Speisen sehr leicht Geschmack und Farbe mittheilen.

Ein Durchschlag von Messing oder Kupfer und mehrere Haarsiebe, welche vorausfänglich sehr reinlich gehalten werden müssen.

Mehrere Reibeisen von verschiedener Feinheit, damit man nicht jegliches Ding auf demselben Geräthe aufzureiben brauche.

Eine geglättete Steinplatte mit hölzerner Rolle, um allerley Teig, zum Backen und Sieden, darauf zu verarbeiten. In Ermanglung der Marmorplatte, bediene man sich eines guten glatten Bretes.

Ein feiner Hobel, um Trüffel in Späne zu hobeln. Größere, um das Kraut, Nessel und Anderes aufzuschneiden.

Ein Hackbret von hartem, wohlausgelaugtem Holze, mit feinen Rändern umher, damit das Gehäcksel nicht herabfalle. Hierzu gehört ein Wiegemesser mit gedoppelter oder mehrfältigen Schneide, ein Hackmesser, ein Stossmesser mit schlangenförmiger Schneide. Hölzerne Kochlöffel, Küchenmesser und Handbeile; ein großes italienisches Fetthändlermesser, um Schinken, Salami, Beefsteaks u. a. m. in recht lange Streifen zu schneiden; kleine Hohleisen, zum Ausstoßen der Gehäuse des Obstes, oder um allerley Kleinigkeiten in bestimmte Formen auszuschnitten; blecherne Zangen und Formen, um dem Backwerke bestimmte Gestalten zu geben und Aehnliches. Endlich wird ein papianischer Suppentopf und ein englischer Dampfkessel gerade nicht schaden können.

In unverzinnten kupfernen Gefäßen darf man nur solche Speisen kochen, die nur kurze Zeit zum Garwerden heischen. So lange man Wasser im beständigen Kochen erhält, wird es das Kupfer wenig oder gar nicht angreifen: denn die Bewegung des Wassers, während des Kochens, hindert die Wirkung in das Metall, und die vom Grunde und von den

Seiten des Gefäßes beständig aufwallenden Luftbläschen entfernen die kochende Feuchtigkeit fast immer von der unmittelbaren Berührung des Metalls, und lassen ihr nicht Zeit, etwas von den Kupfertheilen anzunehmen.

Daselbe gilt von dem Gebrauche der messingenen Gefäße, die, wie bekannt aus Kupfer und Galmai verfertigt werden. Weißgemachtes Kupfer soll aus der Küche und von der Tafel unter allen Umständen verbannt seyn, weil Arsenik dazu angewendet wird.

Die Kennzeichen einer echten Verzinnung mit gutem Blochzinn und Salmiak ohne Bley sind um so einfacher, da schon der erste Anblick zeigt, daß der Glanz des gemischten Zinns in's Matte fällt, und die Farbe in das Bläulichte spielt. Die Hauptprobe aber ist folgende: Wenn man ungefähr ein halbes Seitel guten Weinessig und eine gleiche Menge Wasser in ein solches Gefäß schüttet, es durch Flammenfeuer zum Sieden bringt, und der Geruch dieses Gemisches sich verändert, im Gegentheile denjenigen annimmt, welcher gewöhnlich entsteht, wenn man reines Bley durch siedenden Essig aufsieden will, so ist der Beweis der Vermischung des Zinns mit Bley da. Noch mehr beweiset sich aber dieselbe, wenn man zu diesen Sub etwas Kochsalz thut, und das Gemisch trübe wird; denn dann ist schon wirklich eine Auflösung des Bleyes vorgegangen. Uebrigens zeigt sich unvermishtes Zinn schon durch seinen lebhaften Glanz und eine dem feinen Silber beynah ähnliche Weiße an.

Beym Kochen hat eine Gattung des Holzes den Vorzug vor der andern, das Buchenholz vor allen, nur nehme man Bedacht darauf, daß immer ein überjähriges Holz bey der Hand sey, weil ein saftiges nasses Holz nicht gut brennt und durch Rauch manche Speise verdirbt. Ein Vorrath recht trockenen Buschholzes oder Reifigs (Bürteln) wird besonders in Fällen gute Dienste leisten, in welchen man zu den beabsichtigten Wirkungen ein rasches, schnell loderndes Feuer bedarf.

In den Seitenkaminen oder Casserollobchern des Herdes pflegt man sich häufig der gewöhnlichen Meiler- oder Holzkohlen zu bedienen, die aber jederzeit einen üblen Dunst geben; man wird daher immer besser thun, sie am Gluth-

feuer anzuzünden, und erst, wenn sie recht ausgebrannt sind, in die Seitenkamine zu bringen.

Wenn eine schon gedrängte und heftige Hitze, wie bey den englischen Rindsbraten, nöthig wird, ist die echte, abgeschwefelte Steinkohle (unter dem Nahmen Coak's bekannt) allen übrigen Brennstoffen vorzuziehen.

Wie es überhaupt sehr wichtig ist, ein gutes Trinkwasser zu haben, so wird es auch nicht weniger von Belang seyn, mit welchem Wasser man kochet; denn nicht jedes gute Trinkwasser taugt zum Kochen, eben wie umgekehrt nicht jegliches Kochwasser zum Trinken geeignet ist. Zum Kochen nämlich eignet sich nur ein weiches, wenig mit mineralischen Bestandtheilen geschwängertes Wasser, und es ist immer noch besser, mit einem lauen, stehenden Wasser zu kochen, als mit einem mineralischen; denn die fauligen Pflanzentheile des ersteren werden im Sieden theils durch das Schäumen absondert werden können, theils bey beruhigtem Wallen im Grunde des Gefäßes einen Niederschlag oder Bodensatz bilden, während die mineralischen Wässer im Kochen die in ihnen enthaltenen Salze und Säuren um so mehr auflösen und den Speisen mittheilen.