

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Aus diesen vorhergehenden Anmerkungen über die Ordnung folgt ganz natürlich die Reinlichkeit in einer Küche, die Reinlichkeit in den Sachen, die zum Kochen gehören, und in dem Kochen selbst. Der 2. Gegenstand einer Köchin ist hiermit

Reinlichkeit und Zierlichkeit im Anrichten.

Wo Ordnung ist, wird auch Reinlichkeit sein, denn wie kann Reinlichkeit in Sachen, wenn selbe nicht in Ordnung sind, bestehen? Die Reinlichkeit ist die Seele der Kochkunst, sie muß nicht allein bei dem Zurichten der Speisen, bei den zu gebrauchenden Geschirren und andern Werkzeugen beobachtet werden, sondern man muß sie auch an der Köchin sehen; denn man fordert die Reinlichkeit an ihrer Person, an ihrer Kleidung, man wird vielleicht oft wünschen, weniger übertreibenden Puz, und weniger ihrem Stande angemessene Pracht an ihrem Anzuge außer dem Hause, aber mehr Reinlichkeit ihrer Kleidung bei dem Heerde, und gewaschene Hände bei ihrer Beschäftigung zu sehen. Wenn ich sage, Reinlichkeit in der Kleidung, so verstehe ich nicht Kleider, die kostspielig sind, um welche zu schonen, man die Arbeit wieder nicht so angreift, wie man sie angreifen soll, um die Speisen gut und geschwind zu Stande zu bringen. Folgende Stücke hat eine reinliche Köchin zu beobachten:

Erstens: Muß sie sich öfters des Tages die Hände waschen, weil sie verschiedene Sachen anrühren muß, die verschiedene Gerüche haben, und daher ein Stück durch den angenommenen Geruch des andern Stückes verdorben wird; z. B. wenn sie jetzt einen Haring in die Hand nimmt, und hernach, ohne sich die Hände gewaschen zu haben, mit solchen Händen ein süße Speise berührt.

Zweitens: Muß sie besorgt sein, daß alles Geschirr rein gewaschen wird.

Drittens: Hat sie darauf zu sehen, daß, wenn durch längeren Gebrauch bei dem Kupfergeschirre das Zinn herabgegangen ist, selbes aufs neue verzinnt werde, weil, wie bekannt, das Kupfer der Gesundheit schädlich ist, indem sich Grünspan ansetzt.

Viertens: Muß daß Fleisch, ehe es zugefetzt wird, rein gewaschen werden, weil es entweder von der Luft, oder von dem Stocke, worauf das Fleisch gehackt wird, einen üblen Geruch bekommt. Einige aber wollen behaupten, die Rindsuppe wäre besser, wenn man das Fleisch nicht auswäscht; meine Erfahrung aber hat mir bewiesen, daß die Suppe angenehmer und besser werde, wenn man das Fleisch auswäscht. Nur muß das Fleisch, wenn es zu sieden anfängt, gut abgefaumt, und dann, wenn es ganz verfaumt hat, müssen die gehörigen Sachen dazu gegeben werden.

Fünftens: Auch die Gemüse müssen rein gewaschen, und die von den Wärmern zerfressenen Blätter weggeschnitten werden.

Sechstens: Hat man genau Acht zu geben, daß das Wasser, welches man zum Kochen braucht, nicht zu lange in der Küche steht, weil es entweder von dem Rauch oder von dem Geschirre selbst einen üblen Geruch bekommt, indem manche Speise geschmackvoller sein würde, wenn selbe in reinem Wasser gekocht worden wäre.

Siebtens: Muß auf die Zierlichkeit bei dem Anrichten der Speisen gesehen werden, daß das Geschirr zur Winterzeit gewärmt werde, daß die Speisen warm auf den Tisch kommen; dann muß ein Tuch auf die Anrichttafel ge-