

Stoff und feinerer Arbeit der Vorzug gegeben, ohne gerade den Kostenpunkt in Betracht zu ziehen. Übrigens merke: etwas Gutes wird selten teuer bezahlt.

2. Unstreitig spielt in jeder Küche der Kochherd eine Hauptrolle. Die Herde werden in Fabriken meistens aus Guß- und Schmiedeeisen hergestellt und in Eisenhandlungen fast überall zum Verkaufe auf Lager gehalten. Je nach ihrer Güte und Einrichtung sind sie im Preise verschieden; für 50, 60 bis 70 Mark kann man schon einen recht hübschen und dauerhaften Herd beziehen. Gewöhnlich hat ein derartiger Herd drei Kochlöcher mit den erforderlichen Ringen zur Aufnahme von kleinern und größeren Pfannen und Pfannen, einen Brat- und Dörröfen und ein Wasserschiff. Durch ein gewöhnliches Feuer werden alle diese Teile geheizt; gewiß sehr zweckmäßig und praktisch, aber auch ebenso vorteilhaft für den Kohlen- und Holzvorrat.

Bisweilen sieht man auch Kochherde, deren Außenseiten von Kacheln gefertigt sind; sie lassen sich sehr leicht reinigen und werden aus diesem Grunde den ganz eisernen vielfach vorgezogen. Ein solcher Herd ist in der That eine wahre Zierde für die Küche, zugleich aber auch der Stolz und die Freude der Hausfrau.

Die in früherer Zeit gebräuchlichen Kochherde waren höchst einfach. Bloß aus Backsteinen und weichem Ton aufgemauert, hatte ein jeder oben etwa zwei Öffnungen zur Aufnahme einer Pfanne und eines Pfannens. Später suchte man — wo es anging — diesen zu verbessern, indem man ihn mit einer gusseisernen Platte, Brille genannt, versah. Da diese in der Regel mit drei bis vier Öffnungen versehen war, blieb für die nötigen Kochgeschirre schon mehr Spielraum. Indes sangen diese unpraktischen und kostspieligen Herde — die Holzpresser — immer mehr an, aus den bürgerlichen Küchen zu verschwinden.

3. Das Feuer, eine aus gleichzeitiger Licht- und Wärmeentwicklung gebildete Erscheinung, galt früher für etwas Materielles; man rechnete es zu den vier Elementen. Heute bezeichnet es die Wissenschaft als einen chemischen Vorgang, bei dem sich Gase entwickeln und verbinden. Zündet man nämlich einen brennbaren Körper an, so teilt man ihm einen höhern Wärmegrad mit und entwickelt dadurch aus ihm Kohlenstoff und Wasserstoff, die sich mit dem Sauerstoff der Luft verbinden. Wie Holz und Steinkohle, so liefert jeder unserer gewöhnlichen Brennstoffe bei der Erhitzung Kohlenwasserstoffgas; alle Körper dagegen, welche beim Verbrennen nicht gasförmig werden, glühen nur, brennen aber nicht mit Flamme.

Bekanntlich spielt das Feuer in der Küche eine sehr wichtige Rolle. Ohne dasselbe gäbe es eigentlich gar keine Küche. Es ist eine Quelle der Wärme und der Hitze. Diese Quelle muß durch geeignete Brennmaterialien unterhalten und gespeist werden. Da diese jedoch gar teure Artikel sind, so ist es eine Hauptpflicht der Köchin, daß sie mit dem Feuer gut umzugehen weiß, daß sie die Brennstoffe, Holz und Kohlen, zu sparen wisse und jede unnütze Verschwendung derselben vermeide. Nur dasjenige Brennmaterial ist richtig angewendet und ausgenutzt worden, welches auch verbrannt ist und dabei die größtmögliche Hitze entwickelt hat. Gut getrocknetes Holz oder gute Kohlen, sowie eine zweckmäßig eingerichtete Feuerung sind zwei Hauptersfordernisse für ein richtiges Küchenfeuer. Wo es hieran fehlt, da bildet sich viel Rauch, viel Ruß, aber keine Flamme, keine Hitze. Ruß ist unverbrannter Kohlenstoff, somit unnützlich und vergeblich verbrauchtes Brennmaterial. Er setzt sich an den Rauchfängen an, wenn es am nötigen Zutritt der Luft, am Sauerstoff fehlt; er verstopft leicht die Luftzüge und macht dadurch eine schlechte Feuerung noch schlimmer. Nur bei reichlichem Zutritt der Luft findet eine vollkommene Verbrennung statt. Der von den festen Brennstoffen übrig bleibende, unverbrennliche Rückstand heißt Asche. Dieselbe besteht meistens aus erdigen und salzhaltigen Stoffen, besonders die Holzasche (vom Buchenholz). Letztere wird gerne zur Laugenbereitung und zur Gewinnung der Pottasche benutzt. Im allgemeinen verwendet man jetzt die Asche meistens nur als Dünger.