



Ein Sparherd, war bis Mitte des 20. Jahrhunderts der Standard in der Küche

Er wurde mit Holz befeuert

Es gab eine Tür/Öffnung, wo das Feuer angezündet wurde und dann brannte

Darunter wurde die Asche aufgefangen

Die Ringe aus Gusseisen konnten entnommen – bzw. aufgelegt werden, um die Temperatur der Flamme und Glut auf den jeweiligen Kochfeldern zu steuern

Die Höhe der Hitzeentwicklung wurde mit der Menge an Holz und Glut im Brennraum geregelt

Der Backofen wurde durch die heiße Luft des Rauchabzugs erhitzt

Es gab keine Temperaturanzeigen oder Stellknöpfe – nur Erfahrungswerte

Deshalb gab es damals in den Rezepten weder Temperatur-, Zeit- oder Mengenangaben

Mengenangaben waren nicht erforderlich; das lag im Ermessen der Hausfrau, Mutter, Oma... die ja wussten für wieviel Personen, mit welchen Essengewohnheiten gekocht oder gebacken wurde

Erst später wurden Gas- und Elektrokochfelder wie Backöfen in der Küche eingesetzt

Info:

<https://de.wikipedia.org/wiki/K%C3%BCchenhexe>

Altdeutsche Schrift...

a	ɑ	ⱥ	j	ȝ	ȝ	s	ʃ	ʃ	ʃ
b	β	Ɫ	k	ƀ	ƀ	t	ʈ	ʈ	ʈ
c	ç	ç	l	ʟ	ʟ	u	u	u	u
d	ð	ð	m	ⱑ	ⱑ	v	v	v	v
e	e	e	n	n	n	w	w	w	w
f	f	f	o	o	o	x	x	x	x
g	g	g	p	p	p	y	y	y	y
h	h	h	q	q	q	z	z	z	z
i	i	i	r	r	r				

ä ȃ ö Ȯ ü ȩ