

## Bemerkungen

### über die Kochgeschirre.

Da es sowohl in Betreff des guten Aussehens und der Schmachthastigkeit der Speisen, als auch für unsere Gesundheit keineswegs gleich ist, aus welchem Material die Gefäße bestehen, welche wir zur Bereitung und Aufbewahrung unserer Speisen benutzen, so werden nachstehende Bemerkungen über diesen Gegenstand, wenn sie auch Vielen schon bekannt sind, doch mancher jungen Hausfrau oder angehenden Köchin von Nutzen sein.

In gut verzinnnten Gefäßen von Kupfer kochen sich die Speisen am besten; doch macht die Fleischbrühe hiervon eine Ausnahme, indem sie, in einem irdenen Topfe mit gehöriger Vorsicht gekocht, am besten geräth. — Nächstdem sind die eisernen, gut emaillirten Kochgeschirre die besten. Wenn aber das Email schon theilweise abgesprungen ist, so nehmen die in solchen Geschirren gekochten Speisen leicht eine graue Farbe an. — Man kann auch wohl in Blechgeschirren kochen, doch ist dies nur bei kleinen Quantitäten thunlich. Das Blech brennt leicht durch, auch schmilzt mitunter die Löthung ab; eben so mißlich ist das Kochen in irdenen Geschirren, weil man dabei nie vor dem Zerspringen derselben sicher ist.

Zum Braten und Ausbacken gebrauche man niemals zinnerne Gefäße, da dieselben, sobald die darin befindliche Backbutter den zum Braten oder Ausbacken erforderlichen Hitze grad erreicht hat, sehr bald selbst schmelzen. Bedient man sich Behufs des Ausbackens eines blechernen Schaumlöffels, so muß es ein solcher sein, dessen Stiel durch Niete an den Löffel befestigt ist; ist die Befestigung durch Löthung bewirkt, so zerschmilzt das Zinn der Löthung durch die Einwirkung der heißen Backbutter in wenigen Augenblicken.

Zum Aufbewahren gekochter Speisen wende man nur irdene, porzellanene und gläserne Gefäße an, auch lasse man nie eine Speise in Geschirren von Kupfer und Eisen vollständig erkalten; der Genuß der Speisen, welche in kupfernen, unverzinnnten Gefäßen erkaltet sind, kann sehr gefährlich, ja mitunter tödtlich wirken, deßhalb trage man für die gute Verzinnung solcher Gefäße immer die nöthige Sorge. — Die Kupfergeschirre müssen von Zeit zu Zeit, wenn die Verzinnung schwarz geworden ist, mit Asche von Buchenholz ausgekocht werden; sie werden dadurch wieder weiß. Die eisernen emaillirten Bratpfannen sind am gebräuchlichsten; da sich aber große Pfannen dieser Art ihrer Schwere wegen nur mit Mühe handhaben lassen und sich auch außerdem beim Braten in diesen