

einem wahren Krankheits- oder Giftquell umwandeln. In dieser Beziehung möge man daher folgende Regeln genau beachten:

Kochgeschirre von Kupfer, Messing und Eisen müssen nach jedem Gebrauch sofort gereinigt und abgetrocknet werden. In Kupfer und Messing koche man keine Speisen, welche Säure enthalten, weil diese den giftigen Grünspan entwickelt; auch lasse man in Metallgeschirren keine Speisen erkalten oder gar längere Zeit darin stehen. Um solche aufzubewahren sind Gefäße von Steingut, Porzellan oder Glas die empfehlenswertesten.

Wassergölten (Wasserzüber), die Gefäße, worin Brühen, Milch u. dgl. aufbewahrt werden, decke man stets gehörig zu, um den Staub und die Insekten davon fern zu halten.

Damit messingene Schaum- und Schöpflöffel nicht einen grünspanartigen Anflug erhalten, der sich beim Wiedergebrauche den Speisen mittheilt, sollte man sie jedesmal nach ihrer Benützung in reines Wasser eintauchen und auf diese Weise bei der Hand halten. Zu verschiedenartigen Speisen bediene man sich nicht des nämlichen Kochlöffels, ebenso nicht eines Messers, mit welchem Zwiebeln, Lauch, Petersilie und ähnliche scharfriechende Dinge geschnitten wurden. Um den reinen Geschmack der Speisen zu erhalten, muß ein solches vor der Wiederbenützung gespült werden; auch sollen die Kochlöffel nie in kochenden Speisen stehen bleiben, weil sie darin ausgefotten werden.

Wer sich mit dem Geschäfte des Kochens befaßt, soll besonders auch an sich selbst die größte Reinlichkeit beobachten und darf nicht von dem falschen Grundsatz