

Vorerrinnerungen.

Reinlichkeit ist ein Hauptforderniß beim Kochen; die sonst gut zubereiteten Speisen munden uns noch einmal so gut, wenn wir wissen, daß sie von einer reinlichen Person sauber angefertigt wurden. Doch nicht allein an sich muß eine Köchin diese anwenden, sondern auch dafür sorgen, daß alles Geschirr und Geräth immer nett und sauber aussehe.

Wer in einem Kochofen oder auf einer Platte kocht, hat weniger zu fürchten, die Hände schwarz zu machen; allein anders ist es mit dem Kochen auf dem Heerde, wo die Töpfe von dem Feuer außerhalb schwarz werden. Oft kommt es da vor, daß man Etwas, was dem Ueberlaufen nahe ist, abnehmen will und in der Eile die Schürze dazu nimmt und sie so beschmutzt, daß deren Anschauen allein schon Widerwillen erregt. Um dies zu vermeiden, nehme man ein Stück grobe Packleinwand, zerschneide sie in viereckige Stücke, ohngefähr zwei Hände groß, legt zwei davon immer zusammen, umnäht sie, macht einen Henkel daran und hängt oder legt sie dann zur Hand, so daß man sie sogleich ergreifen und damit das Geschirr vom Feuer abnehmen kann. So erhält man die Schürze rein und schont nebenbei noch die Hände. Sind diese sogenannten Angreifer schmutzig, so kann man sie in Lauge schnell wieder reinigen.

Das Reinigen des Gemüses muß mit großer Sorgfalt geschehen und man hat besonders darauf zu sehen, daß keine Würmer, Raupen, kleine Schnecken und Mehlthau