

Einige allgemeine Regeln beim Kochen.

Jeder Köchin ist die allergrößte Reinlichkeit vorzüglich zu empfehlen, sowohl in der Küche, als an allem zum Kochen gehörigen Geschirr und Geräth. Hat man eine dunkle Küche, was immer ein Uebelstand ist, so muß sie wenigstens so lange zweckmäßig erleuchtet sein, als die Speisen darin bereitet werden. Auch muß streng darauf gehalten werden, daß sich niemals eines der Dienstmädchen das Haar in der Küche ordnet, weil nichts in der Welt einen so großen Ekel verursacht, als wenn man Haare in den Speisen findet.

Beim Reinigen des Gemüses, Salates u. dgl. ist besonders darauf zu sehen, daß keine Würmer, Raupen, kleine Schnecken und Mehlthau darin bleibe; sobald es sauber verlesen ist, muß es mehrere Male in vielem Wasser tüchtig ausgewaschen werden.

Alles Fleisch, und sehe es noch so reinlich aus, wird vor dem Zukochen sauber abgewaschen.

Vermeide kupfernes Kochgeschirr soviel als möglich; ist es aber nicht zu umgehen, so muß es wenigstens stark verzinnt sein. Setze es nie aufs Feuer, ohne daß der Boden hinlänglich mit Fett oder Flüssigkeiten bedeckt sei; denn sobald sich der leere Boden erwärmt, läuft das Zinn in kleinen Perlen zusammen, und das Geschirr muß aufs Neue verzinnt werden. Saure Speisen koche niemals in diesem Metall, denn es setzt sich Grünspan an, welcher tödtliches Gift ist.