

## Bemerkungen über die Kochgeschirre.

Da es sowohl in Betreff des guten Aussehens und der Schmachthaflichkeit 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 Lötung 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 dem Löffel befestigt ist; ist die Befestigung durch Lötung bewirkt, so zerschmilzt das Zinn der Lötung 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, deshalb 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 Pfannen das Anbrennen des Bratensatzes nur durch die allergrößte Aufmerksamkeit vermeiden läßt, so giebt man den kupfernen, gut verzinnnten Bratpfannen, oder auch solchen, die von starkem verzinnnten Eisen

Kleß angefertigt sind, den Vorzug. — In irdenen Bratpfannen brät es sich sehr gut, doch sind diese Pfannen in scharfer Hitze dem Zerspringen leicht ausgesetzt.

Neue irdene oder steinerne Töpfe wässere man vor dem Gebrauche einen halben Tag in warmem Salzwasser. Eine größere Dauerhaftigkeit sollen solche Töpfe dadurch erlangen, wenn man sie, nachdem sie vollkommen ausgetrocknet sind, auf der Außenseite mit Speckschwarte gut bestreicht.

Was man bei der Bereitung der Speisen zu rühren hat, rühre man nur in irdenen, porzellanenen und gläsernen Gefäßen; was in verzinn-ten kupfernen Gefäßen längere Zeit gerührt wird, erhält eine graue Farbe.

## Erklärung

### einiger Kunstausdrücke.

**Abpassiren** heißt, wenn man entweder Fleischstücken, Gemüse, Kräuter oder Wurzelwerk in Schmalz oder Butter abschwitzt, damit der darin enthaltene Saft entweicht.

**Abshärfen** nennt man es, wenn man einer Speise durch gewisse Gewürze, durch Essig oder Citronensaft u. einen pikantern Geschmack giebt.

**Abshrecken** oder **Shrecken** wird es genannt, wenn man z. B. in siedenden Kaffee oder andere Flüssigkeiten kaltes Wasser gießt, um eine Klärung derselben herbeizuführen. Auch schreckt man verschiedene Braten, wie Schweinebraten u., mit Ueberrieselung von kaltem Wasser, wodurch sie recht knusperig werden.

**Attachiren.** Wenn Fleisch, Gemüse u. auf dem Feuer so kurz einkocht, daß es sich auf dem Boden des Geschirres braun ansetzt, ohne anzubrennen, so nennt man es attachirt.

**Auslösen, ausbeinen, s. Desossiren.**

**Bain-marie** nennt man ein Bad von heißem Wasser, in welches man Gefäße mit Speisen stellt, um sie darin gar zu machen oder warm zu erhalten. Vorzüglich eignet sich das Bain-marie zur Erwärmung der Saucen, Ragouts und Gemüse, welche darin heiß werden, ohne eine Haut zu bilden, anzubrennen oder zu gerinnen. Verschiedene Mehlspeisen u. werden mit dem Wasserbade in den Ofen gesetzt, wenn sie von unten keine Farbe nehmen sollen.

**Barden.** Dünne Speckplatten, mit welchen man das zum Braten oder Kochen bestimmte Geflügel u. belegt und die man durch umgewickelten Bindfaden befestigt.

**Bardiren** heißt, eine Sache mit dünnen Speckplatten belegen.

**Beignets,** eine Art arme Ritter oder Pfannkuchen.