

Die Küchengeschirre und ihre Behandlung. Zur Zubereitung der Speisen braucht man vor allem einen zweckmässig eingerichteten Herd mit gutem Zuge und leicht regulierbarer Feuerung. Ferner braucht man haltbare und nicht gesundheitsschädliche Kochgeschirre. Fast allgemein werden von den Hausfrauen irdene und metallene Kochgeschirre verwendet. Erstere sind ihrer Billigkeit wegen sehr beliebt und wo es auf langsames, gleichmässiges Erhitzen oder Anhalten der Wärme ankommt, den letzteren vorzuziehen. Nur müssen sie gut glasiert und hart gebrannt sein, welch letzteres sich durch hellen Ton beim Anklopfen erkennen lässt. Vor dem Gebrauch müssen neue irdene Geschirre tüchtig mit Wasser, Salz und Essig ausgekocht werden, um die nicht völlig eingebrannte giftige Bleiglasur zu entfernen. In den letzten Jahren kamen Kochtöpfe, Bratpfannen und Backformen aus feuerfestem Porzellan (Steingut) in den Handel, die heute in vielen Küchen mit Vorliebe benutzt werden.

Von metallenen Kochgeschirren sind die eisernen Häfen, Töpfe und Pfannen allgemein in Verwendung. Diese müssen vor der Benützung längere Zeit mit Salz, Asche und Essig ausgekocht werden, damit die darin gekochten Speisen nicht dunkel gefärbt erscheinen. In neuerer Zeit verwendet man vielfach emailiertes Eisengeschirr, das wegen seiner Sauberkeit und Haltbarkeit immer grössere Verbreitung findet. Nur verlangt es vorsichtige Behandlung, damit das Email nicht abspringt. Das früher so beliebte und als Schmuck der Küche geltende Kupfer- und Messinggeschirr wird wegen der durch dieses Geschirr häufig verursachten Grünspanvergiftungen nur noch selten in Gebrauch genommen. Dafür findet das Nickelgeschirr in den Küchen mehr und mehr Eingang. Dieses äusserst gefällige, leichte und doch sehr haltbare Geschirr ist geeignet, sich in hohem Grade die Gunst der Hausfrauen zu erwerben. Sämtliche Kochgeschirre müssen vor dem Gebrauche gründlich gereinigt werden. Man spült sie mit heissem Wasser tüchtig aus, schwenkt mit frischem Wasser nach und trocknet mit reinem Tuche ab. Letzteres muss bei Kupfer- und Messinggeschirr mit grösster Sorgfalt geschehen, damit sich kein Grünspan ansetzen kann. Die Aufbewahrung der Kochgeschirre geschieht am besten in verschliessbaren Schränken und Kästen.

Aufbewahren der Vorräte. Bei Ankauf grösserer Vorräte an Lebensmitteln benütze man die dazu günstigste Zeit, sehe auf gute Qualität, sei auf sorgfältige Aufbewahrung derselben bedacht und suche sich durch öfteres Nachsehen vom guten Zustande derselben zu vergewissern. Alle Mehlwaren (Mehl, Reis, Gries, Sago, Grütze und Graupen) müssen trocken aufbewahrt werden, aber der Luft zugänglich bleiben, damit nicht Geruch und Geschmack beeinträchtigt werden. Kartoffeln werden am besten in trockenen, luftigen Kellern untergebracht. Bei