

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch**

**Straßer, A.**

**Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894**

2. Die Kochgefäße.

**urn:nbn:de:bsz:31-56535**

## 2. Die Kochgefäße.

Bevor wir zum Kochen selbst schreiten, dürfte hier wohl noch über die Kochgefäße ein Wort an Ort und Stelle sein. Irdene, porzellanene, steinerne und gläserne Gefäße sind jedenfalls allen andern, mit Rücksicht auf die Gesundheit, vorzuziehen.

Das irdene Geschirr ist das billigste und wird deshalb in Deutschland am meisten gebraucht; es ist das reinlichste und unschädlichste. Bevor man es neu benützt, muß man es auskochen lassen, um ihm den erdigen Geruch zu entziehen; es taugt am besten zum Sieden, Dünsten und Braten und wird durch eichene oder buchene Sägspäne gereinigt, indem man das Gefäß damit ausreibt, solange dasselbe noch warm ist.

Auch das Steingut ist seiner Reinlichkeit wegen beliebt. Um es stets vollkommen rein und geruchsfrei zu halten, mischt man beim Abspülen dem Wasser etwas Lauge bei und brüht es dann nochmals mit heißem Wasser aus.

Das so beliebte Emailgeschirr verdrängt allmählich mit Recht alle gesundheitschädlichen Kochgeschirre; auch das Aluminium-Geschirr wird sich in kurzer Zeit als Kochgeschirr Bahn brechen.

Messingene und kupferne Geschirre sind die gefährlichsten und zinnerne sind jedenfalls nicht anzuraten; eiserne gehen schon eher. Man darf wohl in zinnernen oder in eisernen Gefäßen kochen, aber nichts darin aufbewahren, selbst nicht einmal über Nacht etwas darin stehen lassen, besonders wenn die Speise Säure enthält. Messingene und kupferne Gefäße aber können, selbst nur zum Kochen gebraucht, tödliche Folgen herbeiführen. Kann man nun diese Art Kochgeschirr nicht ganz entbehren, so sorge man wenigstens dafür, daß sie stets rein und gut verzinnt sind. Zum Aufbewahren darf man aber unter allen Umständen sich keiner metallenen Gefäße bedienen, wenn man nicht Gefahr laufen will, einer möglichen Vergiftung zu unterliegen. Metallgefäße mit Verzinnung müssen mindestens alle vier Wochen mit Buchenasche gut ausgekocht werden. Es reinigt die Gefäße; zeigen sich aber schwarze Flecken darin, so ist es ein Beweis, daß die Verzinnung schadhast ist und repariert werden muß.

Man achte darauf, daß sich nicht Grünspan darin ansetzt, was durch zurückgebliebene Feuchtigkeit sehr leicht geschieht — deshalb gehört Messing, Kupfer u. nach dem Abspülen mit Sägleie tüchtig abgetrocknet, damit es nicht anläuft, und vor jedesmaligem Gebrauche sauber gepußt.