

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

# Praktische Winke für's Haus.

**Aufbewahren von Räucherwa-**  
ren. Will man gut geräucherte Fleisch-  
waren längere Zeit aufbewahren und kann  
dies nicht an einem dauernd kühlen, luftigen  
Ort durch Aufhängen geschehen, so empfiehlt  
es sich, die Wurst usw. in eine Kiste  
mit Holzasche zu legen, worin sich die Räu-  
cherwaren vorzüglich halten, ohne daß sie an  
Geschmack verlieren. Damit sie auch äußer-  
lich sauber bleiben, hüllt man sie vorher  
sorgfältig in Papier ein.

**Beim Schlachten von Fischen**  
muß man stets vorsichtig sein. Besonders  
Hechte verursachen im Todeskampf mit ih-  
rem scharfen Gebiß leicht Verletzungen, indem  
sie um sich schnappen. Da sich öfters noch  
in ihrem Rachen Nahrungsreste befinden, die  
schon in Verwesung sind, so können durch  
Blutvergiftung lebensgefährliche Verletzungen  
entstehen.

**Wässerige Kartoffeln mehlig**  
zu machen. Zu diesem Zwecke sind sie vor  
der Zubereitung in der Nähe des Ofens  
auszubreiten. Die Ofenwärme vollzieht den  
noch fehlenden Reifevorgang und läßt den  
Mehlgehalt für den Geschmack und zum  
Nutzen der Bekömmlichkeit im richtigen Maße  
hervortreten.

**Emaill. Kochgeschirr blank**  
zu reinigen. Drei Liter Wasser, einen Eß-  
löffel Pottasche, einen Löffel Chlorkalk rührt  
man zusammen, gießt dies in die dunkel  
gewordenen Töpfe und stellt sie warm und  
so, daß keine unbefugten Hände daran kom-  
men. Nach einer Stunde gießt man die  
Lauge in ein Geschirr und bearbeitet da-  
mit die Töpfe mittels Scheuerrohr auch von  
außen. Sie werden blank.

**Beseitigung von Wasserflä-**  
chen auf polierten Flächen. Man  
bestreut die Stelle mit Kochsalz, tröpfelt auf  
dieses Wasser und trocknet nach einer Weile

die Platte mit einem Tuche sauber ab. Durch  
Reiben mit einem guten, weichen Kork stellt  
sich der Glanz bald wieder ein.

**Stoffe wasserdicht zu machen.**  
Vier Liter Wasser werden mit  $\frac{1}{4}$  Pfund  
Maun verrührt und vier andere Liter Was-  
ser mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Bleizucker. Jede dieser  
Mischungen wird gesondert aufgelöst, beide  
Lösungen zusammengegossen, stehen gelassen,  
bis sich der Niederschlag gesetzt hat, die  
klare Flüssigkeit abgegossen und der Stoff  
hineingelegt und am besten über Nacht darin  
liegen gelassen. Bei Schirmen verfährt man  
ebenso.

**Reinigen von Wäscheleinen.**  
Unsauber gewordene Wäscheleinen reinigt  
man in folgender Weise: Man wickelt die  
Leine so um ein etwa dreißig Zentimeter  
breites Brett, daß sie überall auseinander-  
liegt. Dann bürstet man die Leine mit war-  
mem Seifenwasser, dem man etwas Sal-  
mialgeist zusetzen kann, mit einer scharfen  
Bürste, bis die Leine sauber ist. Nachdem  
man sie mit reinem Wasser abgospült hat,  
spannt man sie zum Trocknen aus.

**Glas zu durchbohren.** Oft tritt  
im Haushalt an die Hausfrau die Not-  
wendigkeit heran, eine Glasscheibe, eine Glas-  
schale, Rneiserglas und dergleichen zu durch-  
bohren. Dies läßt sich sehr leicht bewerk-  
stelligen, wenn man auf das zu durchbohrende  
Glas einen Tropfen Terpentinöl bringt. Das  
Bohren wird alsdann mit einem einfachen  
Stahlbohrer (Eisenhandlung) leicht vollzo-  
gen.

**Bürsten werden mit den Borsten**  
vorsichtig in Seifenwasser getaucht, dem etwas  
Salmiak zugesetzt ist, in reinem Wasser nach-  
gospült, mit einem Tuch abgetrocknet und am  
warmen Ofen völlig getrocknet, wobei die  
Borsten immer nach oben gerichtet sein müs-  
sen.