

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-
miakgeist zusehen 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 zugefügt 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.