

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

gibt man dann solche, welche wieder früher gar werden und erst in den Topf d kommen die am schnellsten weich werdenden.

Hiezu ein kleines Beispiel:

Der untere Topf a (Fig. 2) dient als Dampferzeuger und zugleich als Wasservorrathskessel, selber wird ungefähr bis zur Hälfte mit Wasser angefüllt. Von hier aus wird der Dampf durch Röhren nach den einzelnen Töpfen geleitet.

Der Fleischklumpen im Einhängetopf b bleibt natürlich weg; statt diesen gibt man Gemüse, Hülsenfrüchte oder dergleichen hinein.

In den Topf c gibt man hernach die Zubehör zu einem Cotelettenbrei und auf den Einjaz im Topfe d die Kartoffel.

Größen-Verhältnisse und Preise des Etagen-Dampf-Kochtopfes (Fig. 1):

	Größe	I	II	III
Ganze Topfhöhe cm		39	42	43
Durchmesser des Untertopfes "		23	25	28
" " Obertopfes "		17	19	21
Preis	fl.	5.50	6.50	8.—

Dr. Peterson's Reform-Kocher.

Dieser ist ein ganz ähnlicher Dampf-Kochtopf wie Fig. 1, auch er erfüllt lediglich den Zweck, die Küchenclaverei, das lange Aufpassen, die Angst vor dem Überlaufen und Anbrennen u. dgl. Unannehmlichkeiten gänzlich abzustellen. Diese beiden Reform-Kochtöpfe geben uns daher schon einen wichtigen gesundheitlichen Anhaltspunkt, der in keiner Weise zu mißachten oder gar zu unterschätzen ist. Mit dem Vortheil, daß das lange Verweilen in der Küche selbst und überhaupt all ihrer Hitze, Dunst u. dgl. von nun an vermieden werden kann, ist viel für die Gesundheit unserer Frauen zu gewinnen, und auch die ganze Familie gewinnt, denn selbe erhält in diesem Falle eben die Speisen vollkräftig.

Dr. Peterson's Reform-Kocher unterscheidet sich von ersterem nur dadurch, daß die drei Töpfe in dem Wasserbehälter und Dampferzeuger gestellt und nachher mit dem Dampfmantel zugedeckt werden.

Das andere Verfahren ist daselbe wie bei Fig. 2.

Auch dieser Dampf-Kochtopf eignet sich für offene Herd-, sowie für jede Spiritus- oder Petroleum-Feuerung.

Die Größen-Verhältnisse entsprechen in Größe I dem Etagen-Kochtopf II und in Größe II, jener in Größe III.

Preise für Dr. Peterson's Reform-Kocher: I. fl. 9.50, II. fl. 11.50.