

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

Einführung.

Einige allgemeine Regeln für Haushalt und Küche, die ich an dieser Stelle dem Buche mit auf den Weg geben möchte, dürften, wenn sie beachtet werden, mit dazu beitragen, Freude am Kochen und Vortheil beim Wirthschaften zu haben.

Zunächst ist es erforderlich, daß in Allem und Jedem peinlichste Sauberkeit und Ordnung herrsche. Kein Gefäß werde benutzt, ohne vorher nochmals ausgewischt worden zu sein, kein Gemüse, Obst oder Sonstiges komme ohne vorherige gründlichste Reinigung zur Verwendung, auch stehe jeder Gegenstand immer am rechten Platz, damit das ärgerliche und zeitraubende Suchen vermieden wird.

Obgleich metallene Kochtöpfe unleugbare Vorzüge haben, sind mir doch die irdenen Töpfe im Gebrauch die liebsten, weil die Speisen ihren natürlichen Geschmack darin behalten und nicht so leicht anbrennen. Namentlich darf man nie etwas in metallenen Gefäßen aufbewahren, am wenigsten, wenn das Betreffende Säure enthält; auch aus emaillirten Töpfen fülle ich den Inhalt lieber in irdene Töpfe noch um, wenn etwas stehen bleibt. Sonst sind eiserne Dampftöpfe zum Dämpfen der Gemüse sehr vortheilhaft in verschiedenen guten Systemen im Handel erhältlich.

Beim Einkauf thut man gut stets das Beste zu wählen, wenn es auch das Theuerere ist; die Qualität der Waare ist schließlich doch die Hauptsache. Ebenso rathe ich, darauf zu achten, daß man immer von der neuesten Ernte bekommt und daß der Händler nicht alte und neue Waare gemischt hat, was man beim Kochen ja sehr bald merkt.

Wer besonders vorsichtig leben will, und wem es die Verhältnisse gestatten, der achte darauf, daß die von ihm benutzte Milch und Butter von gesunden Kühen stammt, die mit gutem reinen Futter, gutem Wasser und frischer Luft in reinlichem Stalle