

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

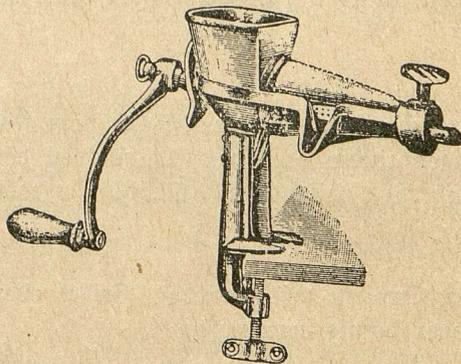
Contact:

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

Telephone: +43(732) 7720-53100

Die Küche muß immer sauber sein und gibt daher viel Arbeit. Sie soll täglich feucht aufgewischt und mindestens wöchentlich einmal gründlich gepuzt werden. Auch die Holzplatten der Küchentische sollen täglich mit Ominol oder Sirax, aber nie mit einer Sodalaugé gerieben werden, da sie sonst ganz grau aussehen. Die Herdplatte wird täglich abgewaschen und mehrere Male mit Graphit oder Rabensilber angestrichen. Der Herdbrand wird mit Schmiergelpulver oder Schmiergelpapier gerieben.

Kupfer- und Messinggeschirr wird entweder mit Sidol oder einem Teigerl aus Kornmehl und Essig gepuzt.



Saftpresse

Zinn- und Blechgeschirr kann man in einer Lauge mit Zinnkraut waschen. Emailgeschirr soll von Zeit zu Zeit in einer Seifenlauge ausgekocht werden. Schwarzblechgeschirr kann mit feinem Sand gepuzt werden. Für Aluminium sind Stahlwolle, getrocknete Teeblätter und getrockneter Kaffeesatz sehr zu empfehlen. Aluminium kann auch manchesmal mit ausgepreßten Zitronen abgerieben werden. Porzellan wird in sehr heißem Wasser gewaschen. Für Steingutgeschirr darf das Wasser aber nicht zu heiß sein, weil es leicht springt.

Trübgewordene Gläser werden mit zerkleinerten Eierschalen oder mit Porzellanschrot wieder blank. Für Silber- und Neusilbersachen verwendet man Silberseife oder einen Brei aus Schlemmkreide und Spiritus.

Eßbestecke werden gewaschen und dann mit Schmiergelpapier oder mit Schmiergelpulver gepuzt. Auch sehr feiner Flußsand kann genommen werden.

Auch die Speisekammer muß jede Woche gründlich gepuzt werden, damit sich keine Fäulniserreger ansammeln können.