

## 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

Eine vorzügliche Koch-Einrichtung hat man in den Grudeöfen, auf welchen (mit äußerst geringen Kosten) alle Speisen ganz langsam und fast ohne jeden Verlust gar dünnen; als nächstbeste Einrichtung können die Dampfkochtöpfe angesehen werden (bei welchen man jedoch darauf achten muß, daß die Speisen nicht zu weich werden und an Kaubarkeit verlieren). Auch die Petroleumkocher sind für diesen Zweck passend.

Auch auf den gewöhnlichen Kochmaschinen (oder Kochöfen) kann durch Unterhaltung eines schwachen Feuers der gewünschte Zweck erreicht werden. — Bei diesen kann man auch die Speisen erst auf stärkerem Feuer stehen lassen, bis zu dem Augenblick, wo sie kochen, sie dann sofort herunternehmen und auf ganz gelindes Feuer bringen und sie auf diesem gar dünnen lassen.

## 2. Was für Kochgeschirre sollen wir im Gebrauch haben?

Etwas besseres als eiserne, gut emaillierte\*) Kochgeschirre dürfte es zur Zeit nicht geben, wenn man nicht die irdenen ausnehmen will\*\*), (welche siets eines ganz schwachen Feuers bedürfen, aber für Gemüse und Obst sich vorzüglich eignen). Die eisernen emaillierten Töpfe müssen mit gut schließenden, möglichst ebenfalls emaillierten Deckeln versehen sein: wenn sie niemals auf starkes Feuer gebracht werden, hält die Glasur lange vor.

\*) Die Gefäße, in denen wir unsere Speisen zubereiten und aufzuhören, verdienen unsere ernste Beachtung. Viele Krankheitszustände sind abgesehen von anderen Ursachen, sehr oft auch auf die Beschaffenheit der Kochgefäße zurückzuführen.

Wenn in der Emaille oder dem Schmelz des Geschirres Blei, Zinn, Zink oder ein anderes gesundheitsschädliches Metall enthalten ist, so hat dies zur Folge, daß bei jedesmaligem Kochen von säurehaltiger Nahrung, wie Milch, Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Verbindungen entstehen, welche dem menschlichen Körper nachtheilig sind; wirken diese nun Tag für Tag auf uns ein, so können dadurch anhaltende Leidenszustände geschaffen werden, denen abzuhelfen unmöglich ist, so lange eine solche Ursache besteht.

\*\*) Manche Sorten enthalten Blei in der Glasur, solche empfiehle ich natürlich nicht: als die besten gelten die von Bunzlau und von Neuwied.