

## **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 Töpfe müssen täglich sauber ausgewaschen und gespült, alle 6—8 Wochen mit etwas aufgelöster Soda ausgekocht werden, um mineralische Ablagerungen die sich immer einstellen, zu entfernen.

Gekochte Nahrung lasse man nicht in eisernen, auch nicht in emaillierten, vor allem nicht in verzinnnten, in kupfernen oder messingnen Geschirren zur Aufbewahrung stehen, weil die Säuren der Pflanzenstoffe die Metallsubstanz angreifen, wodurch Verbindungen erzeugt werden, die gesundheitschädlich sind.

Verzinnnte Geschirre wende man überhaupt nicht an, wenn man gutes emaillirtes Geschirr\*) haben kann.

Von Bratpfannen sind eiserne auf keinen Fall zu empfehlen, dagegen gut emaillierte oder irdene (wenn man auf gelindem Feuer braten kann).

Sogleich, nachdem die Speisen aus den Kochgefäßen ausgeschüttet sind, reinige man die letzteren, spüle sie klar, stürze sie seitwärts um, lasse das Wasser ablaufen und wenn sie trocken, stelle man sie fort. Läßt sich die Reinigung nicht sogleich vornehmen, so fülle man das unreine Gefäß mit Wasser und lasse es einstweilen stehen, bis man die Reinigung ausführen kann.

In heiße Töpfe gieße man nicht gleich kaltes Wasser.

Kupferne Geschirre wende man lieber nicht an, ebenso wenig Messing-Geschirr. Wo dergleichen im Gebrauch ist, muß es jedesmal vorm Gebrauch erst wieder gereinigt werden.

Neusilberne Speisegeschirre sind wohl selten im Gebrauch, sehr häufig aber neusilberne Löffel, welche man, wo sie nun einmal schon vorhanden sind, versilbern lassen sollte: wenn versilberte Löffel oder Gabeln in heißem Wasser abgewaschen und gespült werden, hält die Versilberung sich Jahre

\*) Eine große Zahl der im Handel befindlichen emaillierten Kochgeschirre ist bleihaltig: von allen mir bekannt gewordenen sind mit einer gewissen Sicherheit zur Zeit nur die emaillierten Geschirre aus dem Eisenhüttenwerk zu Thale am Harz zu empfehlen, welche vom Kaiserlichen Gesundheitsamt zu Berlin für durchaus bleifrei befunden worden sind.

Niederlagen dieser Geschirre befinden sich gegenwärtig in Otten sen bei Hamburg, in Berlin C., Kochstraße, bei Silkenkamp & Co.