

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

geln der Sauberkeit, welche nicht gestatten, daß ein Kochtopf, gleichgültig von welchem Material, zur Aufbewahrung irgend welcher Sachen und Speisen benutzt werde.

Wenn nach längerem Gebrauche das Zinn in den Töpfen oder Casserolen schadhast wird und das Kupfer an einzelnen Stellen hervortritt, so müssen und können dieselben ohne zu große Kosten wieder neu verzinnt werden; danach aber ist es, ebenso wie bei neuem Geschirr nothwendig, daß man dasselbe ehe es zum Kochen gebraucht wird, mit Wasser und reichlich Weizenkleie auskocht.

Auch das gußeiserne oder eisenblecherne, innen emaillirte Geschirr ist zum Kochen gut und wird nur dann schlecht, wenn die Emaillie abspringt, welches jedoch bei einiger Maßen vorsichtiger Behandlung, namentlich wenn man den Topf nicht trocken in die Hitze stellt, lange Zeit vermieden werden kann. Derartiges neues Geschirr wird vor dem ersten Gebrauche mit Wasser, Essig und Salz (auf einen Liter Wasser einen Eßlöffel voll Essig und halb so viel Salz), ausgekocht und danach mehrere Mal heiß ausgewaschen.

Irdenes Kochgeschirr, worunter ich in erster Reihe das rheinische sogen. irdene Steingut, und dann das Bunzlauer Geschirr nenne (alles andere irdene Geschirr taugt zum Kochen nicht) ist nur bei einzelnen Speisen, wobei es stets bemerkt ist, anzuwenden; es ist im Allgemeinen unhaltbar und darf nur auf heiße Platten, aber niemals über Feuer gestellt werden. Es wird vor dem ersten Gebrauche ebenso behandelt wie das obige Eisengeschirr.

Die Deckel oder Topfstürzen sollen von demselben Material wie der Topf sein.

Ob schon die Sauberkeit in einer Küche im Allgemeinen niemals genug zu empfehlen ist, so muß dieselbe doch bei Behandlung der Kochgeschirre noch ganz besonders hervorgehoben werden. Es ist gut, wenn die Speisen angerichtet sind, den Topf worin sie bis dahin gekocht haben, sofort mit kaltem Wasser zu füllen, und ihn unbedeckt auf eine heiße Stelle des Herdes zu placiren, weil dadurch am ehesten verhütet wird, daß irgend welcher Geruch oder Geschmack des Essens von einem Tage zum andern übertragen wird. Selbstverständlich darf dies Wasser späterhin nicht zum Reinigen des Topfes oder der Casserole benutzt werden, es hat seine Schuldigkeit gethan, indem es heiß werdend, den Hauptgeruch und Geschmack der in dem Geschirre gekochten Speisen aufgenommen hat, und muß nun fortgegossen werden, damit der Topf mit frischem heißen Wasser und etwas