

## **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

Sodalauge noch 2 bis 3 Mal ausgewaschen, dann mit kaltem Wasser umgespült und zuletzt ausgetrocknet werden kann.

Größere und kleinere Pfannen zum Ausbacken verschiedener Sachen, wie auch die Seheierpfanne sind von starkem Eisenblech innen emaillirt, zu empfehlen, dagegen muß die flache Eierkuchen- und kleinere Omelette-Pfanne von geschmiedetem Eisen sein. Erstere werden neu wie emaillirtes Eisengeschirr ausgekocht, während die Letzteren, ehe man sie zum ersten Male gebraucht, mit einer Speckschwarte sehr fett eingerieben, auf einen lauwarmen Platz gestellt und 2 Stunden darauf, erst mit Papier und dann mit Kochsalz trocken ausgerieben werden, welches Verfahren man drei bis viermal nach einander wiederholen muß. Später, nach jedesmaligem Gebrauche muß die Pfanne mit Papier und Salz gut ausgerieben und umgestülpt fortgelegt, niemals aber mit Wasser ausgewaschen werden.

Die Puddingsformen von Weißblech, deren Deckel eine feine Röhre zum Ablassen der Dämpfe haben, sind am Besten. Sie werden neu von innen erst mit einem Tuche ausgerieben, dann mit zerlassener Butter bestrichen zwölf Stunden hingestellt, nach welcher Zeit sie erst mit Papier und darauf mit einem Tuche trocken ausgerieben werden. Später muß man sie nach jedesmaligem Gebrauche innen mit einem Tuche trocken ausreiben, von außen mit Putzlappen blank putzen, und dann umgestülpt fortstellen, indem man den Deckel zur Seite legt. Würde man Wasser zum Reinigen dieser Formen sowohl, als auch bei den Eierkuchenpfannen anwenden, dann würden sich die darin gekochten und gebackenen Sachen schwerlich glatt ablösen.

Zum Backen der Aufläufe und sonstigen süßen Speisen sind Formen von Porzellan oder Weißblech erforderlich. Letztere werden ebenso wie die Puddingsformen behandelt. Kuchenformen sind von Kupfer, innen verziunt, am Besten, doch kann man auch irdene dazu verwenden.

Anderer Formen, worin die gekochten süßen Speisen erkalten müssen, um dann gestürzt zu werden, sind von Weißblech oder Porzellan, und dürfen niemals mit Fett in Berührung kommen, besonders nicht in fettigem Spülwasser ausgewaschen werden.

Beim Einfochen und Einmachen des Obstes, wie auch der Gemüse habe ich stets Messingkesseln gebraucht, weil alles vortrefflich darin kocht und man nicht Gefahr läuft, daß irgend etwas seine natürliche Farbe verändert, sie sind deßhalb nur zu empfehlen. Da Messing aber sehr leicht Grünspan erzeugt, so ist die größte Vorsicht hierbei nothwendig; es müssen daher die hierin gekochten Sachen, wenn sie fertig sind, sofort heiß aus-