

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

geschüttet und der Kessel auf's Genaueste gereinigt, geschauert und ganz trocken wieder ausgerieben werden. Trotzdem muß man das Messinggeschirr vor dem jedesmaligen Gebrauche mit einem trocknen Tuche fest ausreiben und sich bestimmt überzeugen, daß keine Grünspanflecken in demselben sind. *) Wem diese Vorsicht zu umständlich erscheint, nehme zum Einmachen und Einkochen die eisernen innen emaillirte Töpfe, in welchen noch niemals etwas fettiges gekocht ist.

Rüchenbretter, Holzlöffel, Quirle und sonstiges Holzgeschirr, welches in der Küche benutzt wird, darf niemals in fettigem Wasser gespült werden, es muß nach dem Gebrauche jedesmal mit reinem heißen Seifenwasser abgeseift, mit klarem Brunnenwasser nachgespült und mit trocknen Tüchern so viel als möglich trocken gerieben werden, ehe es, am Besten frei hängend, bis zum nächsten Gebrauche aufbewahrt wird. Das Holzgeschirr muß stets so weiß sein, wie es neu ausjah, fettig geworden ist es unappetitlich.

Zum Umrühren des kochenden Obstes bedient man sich am Besten auch der Holzlöffel, diese müssen ebenso gereinigt und von allem Fett ferngehalten werden, da dieselben aber natürlich, weil sie die Farbe des Obstes annehmen, nicht weiß bleiben können, so halte man sich zu diesem Zwecke besondere Löffel und Kellen.

Möchte keine Hausfrau diese Regeln über das Reinigen ihres Koch- und Rükchengeschirres, welches auf die oben angegebene Weise sicher sauber und wohlerhalten bleibt, übersehen, oder als gleichgültig und unwesentlich betrachten, denn die beste und geübteste Köchin kann bei aller Mühe, welche sie auf die Zubereitung der Speisen verwendet, mit unsauber gehaltenen Geschirr kein gut aussehendes und wohllichmeckendes Essen bereiten. Ganz besonders aber haben die Hausfrauen, die eine vegetarische Küche führen, (welchen ich wohl anrathen möchte, zu ihren Milch- und Eier Speisen, sowie für die aus Gemüsen zu bereiten den Gerichte und ebenso zum Obstkochen ihre besonderen Töpfe, Kesseln oder Casserolen zu haben), auf Sauberkeit des Kochgeschirres zu achten, weil bei ihren Suppen und sonstigen Gerichten, welche in bunter Abwechslung aus Milch-, Gemüse- und Obstspeisen bestehen, die Uebertragung des Geschmacks von einem zum anderen Gerichte am grellsten hervortritt und bei der aus-

*) Dieselben Verhaltens- und Vorsichts-Regeln hat man bei Schaumlöffeln und sonstigen Löffeln, Kellen und Geschirren von Messing, welche beim Kochen benutzt werden, zu beobachten.