

World War II: hygiene instructions for Italian cooks working for the British army in Italy. Colour lithograph by Stacey Hopper, 1945.

Contributors

Hopper, Stacey, 1909-1996.

Publication/Creation

[Naples] : [publisher not identified], 1945.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/vepubkvm>

License and attribution

Conditions of use: it is possible this item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. For other uses you need to obtain permission from the rights-holder(s).



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

ISTRUZIONI D'IGIENE

PER I CUOCHI ITALIANI E PER COLORO CHE MANEGGIANO CIBO -

UN BUON CUOCO E' SEMPRE PULITO!

1.

LE MANI E LE
UNGHIE DEVONO
ESSERE PULITE
COME IN QUESTA
FIGURA



E NON
SUDICIE
COME IN QUESTA
FIGURA!



2.

EGLI DEVE
LAVARE I
SUOI DENTI -



REGOLARMENTE!

3.

LA SUA TUTA
DEV'ESSERE
LAVATA
FREQUENTEMENTE



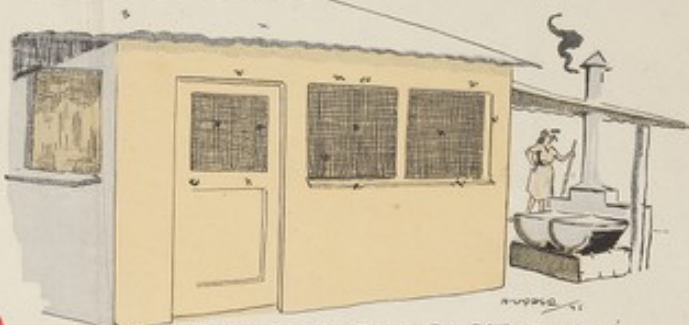
4.

LE PENTOLE ED I RECIPIENTI
PER CUCINARE DEVONO
SEMPRE ESSERE PULITI
E LUCIDATI



5.

IL RECIPIENTE PER
LA SPAZZATURA
DEVE ESSERE CHIUSO
CON CURA OGNI
VOLTA CHE VIENE
USATO -



6.

NELL'ESTATE LA PORTA E LE FINESTRE DELLA
CUCINA DEVONO ESSERE MANTENUTE SEMPRE
CHIUSE PER TENER LONTANE LE MOSCHE!

7.

IL CUOCO E'
RESO IMMUNE
DALLA FEBBRE
TIFOIDE CON
REGOLARI
INOCULAZIONI.



**QUESTE REGOLE
DEVONO ESSERE
OSSERVATE DA
VOI!**

- ED ANCHE DALLE DONNE.