

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

Backpulver.

Als Ersparnis für Eier kann Backpulver stets mit bestem Erfolg verwendet werden. Zehn Gramm Backpulver bildet einen Ersatz für die Triebkraft von zwei Eiweiß. Es ist nur immer zu beachten, daß das Backpulver zum Schlusse, wenn alle anderen Zutaten schon miteinander verrührt wurden, leicht beigegeben wird. Durch die Verwendung von Backpulver sichert man sich auch ein volles Gelingen der Speisen.

Restenverwendung.

Reste von Speisen sollen immer wieder verwendet werden. Fleischreste sind, wie aus manchen der angeführten Rezepte hervorgeht, zur Bereitung vieler schmackhafter Speisen ausgezeichnet verwendbar. Auch Kartoffel-, Gemüse-, Reis-, Gruppenreste u. dgl. können mit Beigabe einiger Zutaten wieder neue, billige Speisen liefern. Die Hausfrauen sollen keine Mühe scheuen, um solche Reste möglichst gut zu verbrauchen. Wenn die Bereitung neuer Speisen Schwierigkeiten macht, dann sollen die Reste wenigstens aufgewärmt gegeben werden.

Brot soll stets nur in solchen Mengen abgeschnitten werden, als wirklich verzehrt werden kann. Besonders Kindern ist nur so viel Brot zu geben, als sie wirklich essen können, damit nichts weggeworfen zu werden braucht. Brot- und Semmelreste ergeben gute Suppen, Schmarrne, Knödel, Aufläufe, puddings, Pafesen u. dgl.

