

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

I. Vorbereitungen.

1. Morcheln rein zu machen.

Das Sandige an den Stengeln der Morcheln schneidet man ab und die Morcheln selbst ein paar Mal durch, das Zurückbleiben von Würmern dabei vermeidend. Dann werden sie in kaltem Wasser möglichst rein gewaschen, aufs Feuer gesetzt, nach dem Abkochen in eine große Schüssel geschüttet unter Zurückhaltung des auf dem Boden des Topfes abgesetzten Sandes, in dieser Schüssel nochmals gewaschen, schließlich in einem Durchschlag fortwährend mit kaltem Wasser übergossen bis aller darin befindlicher Sand entfernt und damit der fernere Gebrauch der Morcheln möglich geworden ist.

Die getrockneten Morcheln nimmt man vom Faden und läßt sie in einem Topf mit kaltem Wasser kochen. Nach dem Kochen gießt man das Wasser davon ab, schüttet sie in eine Schüssel, schneidet das Sandige von den Stengeln ab und die Morcheln selbst einige Mal durch. Nachdem sie nochmals in einem Topfe mit Wasser ausgekocht, werden sie wieder in einer Schüssel mit reinem Wasser gewaschen, und zwar so oft, bis das letzte Wasser klar bleibt. Hierauf aus dem Wasser genommen und ausgedrückt, können sie nach Belieben verwendet werden.

2. Abgeriebene Butter.

Ein auf irgend welche Weise bestimmtes Quantum Butter wird in eine Schüssel immer von einer Seite zur anderen zu einer dicken Sahne oder einem Brei gerieben, bis sie Blasen schlägt. Salzige Butter wäscht man vor dem Abreiben aus; ist sie zu hart, so nimmt man milchwarmes Wasser dazu; und um das Ankleben an der Kelle zu verhüten, taucht man diese vorher in heißes, dann schnell in kaltes Wasser.

Die Butter muß, bis sie zur Sahne übergeht, tüchtig durchgearbeitet werden, was im Winter gegen das Feuer gerichtet bis