

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

zur Stärke eines Breies geschieht. Unreine Butter wird vor dem Reiben erst geschmolzen, von ihrem Bodensatz abgellärt, und dann erst nach völliger Abkühlung zu einer steifen Sahne gerührt.

3. Vom Einweichen der Semmel und des Milchbrotes.

Von der Semmel oder dem Milchbrote wird die braune Rinde fein abgeschält, dann die Semmel oder das Milchbrot durchgeschnitten, in kalte Milch oder Wasser gelegt, recht durchgeweicht, dann mit reinen Händen ausgebrückt und in einer Schüssel klein gemacht.

4. Weißmehl.

Man läßt etwa (je nach Bedarf) 50 bis 60 Gramm Butter auf gelindem Feuer zergehen, thut 3 oder 4 Löffel voll Mehl in die geschmolzene noch nicht braun gewordene Butter und läßt es unter öfterem Umrühren darin schmelzen, bis es zu steigen anfängt, wobei man es aber vor dem Gelbwerden hütet.

Das Mehl wird zur Butter gethan, sobald letztere zu kröpfen aufhört.

Von diesem Weißmehl kann man sich einen Vorrat machen.

5. Braunmehl.

Wird wie oben angefertigt, nur daß man etwas mehr Butter nimmt, und diese erst in einer Kasserole über Feuer braun werden läßt, ehe man das Mehl dazu schüttet. Auch hiervon kann man sich einen kleinen Vorrat anlegen.

6. Nudeln zu machen.

Zu 2 Liter Wasser schlägt man ein Ei, mischt feines Weizenmehl dazu, bis ein fester, trockener Teig wird, den man auf einem Tische, ab und zu Mehl unterstreuend, trocken und gut durcharbeitet. Hierauf rollt man denselben ganz dünn bis zur Stärke eines Mohnblattes auseinander, schneidet 3 Finger breite Streifen daraus, legt einen Streifen auf den andern, zwischen je zwei aufeinander liegenden immer etwas Mehl streuend, und schneidet nun wieder von dem ganzen Stoße mit einem Küchenmesser in die Quere so feine Streifen als nur möglich. Auch kann man den ausgerollten Teig zusammenrollen und zerschneiden, wodurch die Streifen außerordentlich lang geraten. Das Zu-