

## **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

fammenkleben der Nudeln verhütet man durch Trocknen und Dazwischenstreuen von Mehl

### 7. Mehlgräubchen zu machen.

Der unter Nr. 6 beschriebene Nudelteig wird möglichst fein ausgerollt, auf ein Brett gelegt und mit einem Wiegemeßer zu feinen Gräubchen zerschnitten.

Ist der Teig sehr hart und steif, so kann man ihn auf einem Reibeisen zerkleinern.

### 8. Eiweiß zu Schnee zu schlagen.

Nur in recht trockenen und nicht fettigen Gefäßen wird reines, vom Gelben befreites, nicht wässriges Eiweiß zu Schnee geschlagen werden können.

Das Schlagen geschieht mit einer Drahrute erst langsam, dann immer schneller so lange, bis das Eiweiß ein fester Schaum geworden ist. Dieser Schaum oder Schnee muß gleich verbraucht werden, denn bei längerem Stehen wird er dünn und krieselig. Ein wenig zum Eiweiß gedrückter Citronensaft bewirkt eine schöne Glätte des Schnees.

### 9. Sahne zu Schnee zu schlagen.

Recht dicke süße Sahne, kalt gestellt, im Hochsommer wömmöglich in Eis, wird wie unter Nr. 8 an einem kühlen Orte zu einem festen Schaum geschlagen und zwar meist unter entsprechendem Zuckerzusatz.

### 10. Große und kleine Rosinen zu reinigen.

Die kleinen Rosinen, die Sultanrosinen sowohl wie die Korinthen, werden auf ein trockenes Tuch geschüttet, und mit etwas Mehl gemengt; das Tuch wird dann zusammengeschlagen und die Rosinen werden darin gelinde gerieben, bis die Stiele abgebrochen sind; dann in einen Durchschlag geschüttet, werden sie in Wasser gewaschen — um die abgeriebenen Stiele loszuschwemmen — mit Wasser aufs Feuer gesetzt, bis zum Aufquellen langsam angekocht, und zuletzt in reinem kaltem Wasser abgspült und verlesen.

Die großen Rosinen befreit man vorher von den Stielen, kocht sie in Wasser auf, und wäscht und verliest sie in einem Durchschlage.