

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

15. Ausback-Teig dritter Art.

Man rühre $\frac{1}{4}$ Liter Sahne, 80 Gramm Butter, 6 gehäufte Löffel voll Mehl leicht zusammen und tauche die abzubackenden Gegenstände hinein.

16. Ausback-Teig vierter Art.

Man quirle eine große Obertasse voll Milch mit 8 Löffel voll Mehl und 3 Löffel voll zerlassener Butter gut zusammen und rühre die Masse über dem Feuer zu einem dicken Teig an, lasse denselben dann erkalten und verrühre ihn zuletzt mit 6 Eiern.

17. Das Abbrennen des Teiges.

Man versteht hierunter das fortwährende Umrühren irgend welchen Teiges über einem Feuer mit einem Holzlöffel, bis sich ein Teigloß bildet, der nirgends mehr anhängt. Sowie dieser Zeitpunkt eingetreten, muß der Teig schnell in ein anderes Gefäß zum Zwecke der Abkühlung gebracht werden.

18. Das Abziehen mit Kartoffelmehl.

Feinstes Kartoffelmehl wird mit Milch oder kaltem Wasser angerührt und dann mit dem flüssigen Teile des Gemüses oder Obstes versetzt und zuletzt mit der ganzen Masse gut durchgeschwenkt. Da das Kartoffelmehl sehr quillt, so muß man sich hüten, zu viel zu nehmen.

19. Das Vorbereiten der Gebäck-Formen.

Nachdem die Form mit einem Tuche sehr rein gerieben, wird sie mit zerlassener Butter mittelst eines geeigneten Pinsels gleichmäßig ausgestrichen und dann mit geriebener Semmel oder klarem Zucker bestreut, wobei keine Stelle leer bleiben darf.

20. Semmel zu rösten.

Semmel, in Würfel oder Scheiben geschnitten, schüttet man in über Feuer in einem Tiegel zerlassene Butter, wenn letztere zu kröschchen aufhört. Damit die Semmel nicht anbrenne, muß sie immer umgerührt, die Scheiben aber müssen gewendet werden, wenn sie auf einer Seite braun geworden sind.

21. Mandeln abzuziehen.

Die Mandeln, in kochendes Wasser geschüttet, läßt man so