

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

kochendem Wasser überwallt worden sind, wird das letztere ab- und dafür kaltes Wasser zugegossen, wodurch der herbe Geschmack verloren geht.

27. Blanchieren der Zwiebeln.

Geschälte Zwiebeln, schnell von kochendem Wasser überwallt, werden dann rasch in kaltes Wasser geschüttet und zuletzt mit einem Tuche abgetrocknet.

28. Kastanien zu braten.

Man schneide die Spitzen der Kastanien so weit ab, daß das Fleisch sichtbar wird, schütte sie in eine Kasserole, deren Boden fingerdick mit Salz bedeckt ist, decke sie mit Salz fest zu und lasse sie in einer heißen Bratröhre $\frac{3}{4}$ Stunden stehen. Nachdem das Salz abgenommen, werden sie in einer taschenförmig zusammengelegten Serviette angerichtet.

Man kann die Kastanien auch in einer größeren Rösttrommel unter beständigem Drehen rösten, was aber für den Geschmack nicht so vorteilhaft ist.

29. Schwammklöße.

Drei Eier mit doppelt so viel Milch und 6 Löffeln feinen Mehls werden in einem Topfe recht gut durchgequirlt. Diese Masse wird mit 100 Gramm in einer Kasserole zergangener Butter zusammen beständig über gelindem Feuer gerührt bis sie sich vom Boden der Kasserole löst. Nach dem Erfalten der Masse schlägt man noch 3 Eier hinzu, salzt sie, rührt gut durcheinander, sticht mit einem vorher in heiße Brühe getauchten blechernen Löffel Klöße ab und bringt sie in die Suppe. Sobald sie in die Höhe kommen, sind sie gut und der Topf muß vom Feuer zurückgezogen werden.

30. Semmelflößchen.

100 Gramm Butter werden zu Sahne gerieben, dann mit 3 Eiern so lange gerührt, bis alles recht gut durcheinander gemengt ist. Hierauf wird recht fein geriebenes Milchbrod hinzugefügt, bis der Teig sich noch genügend drehen läßt, ohne zu steif zu werden. Die daraus gefertigten Klößchen werden in der Brühe gekocht, und, sobald sie in die Höhe steigen, vom Feuer genommen und noch ein Weilchen in der Brühe gelassen.