

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

35. Reismehl.

Man brüht guten Reis ab, trocknet ihn, stampft ihn fein und siebt ihn durch ein feines Haarsieb.

36. Rosenteig.

Feingehackte Rosenblätter werden mit Mehl geknetet, kleine Kuchen daraus geformt und gebacken.

37. Zucker braun zu brennen.

Flüchtig in kaltes Wasser getauchter Zucker wird in ein kleines Kesselfchen geworfen und auf einem gelinden Feuer so lange gekocht, bis er gelb zu werden beginnt; hierauf wird er noch so lange mit einem Holzlöffel umgerührt, bis er schön dunkelbraun wird.

Zu 100 Gramm Zucker setzt man dann eine Obertasse voll Wasser und läßt alles kochen, bis der Zucker sich vollständig gelöst hat. Diesen Zucker verwendet man zum Färben anderer Speisen, z. B. Saucen.

38. Bester Ersatz für Bouillon.

Die Bouillon ersetzend und doch dem Gemüse den nötigen Wohlgeschmack verleihend, ist eine Abkochung von Petersilienwurzel, Stückchen-Sellerie, Stückchen-Möhren, getrockneten Pilzen, 1 Lorbeerblatt und 1 kleinen Zwiebel in reichlich so viel Wasser, als man zum Anmachen des Gemüses ungefähr benötigt. Mit dieser durch ein Haarsieb geschlagenen Abkochung und mit etwas Butter ist das Gemüse anzusehen.

39. Salzwasser als bestes Salzmittel.

Angenehmer, schneller und gleichmäßiger salzend als trocknes Salz erweist sich mit Kochsalz gesättigtes Wasser, das man immer zur Hand haben kann, indem man eine große Flasche mit reinem, weichen Wasser füllt und dazu mehr Salz schüttet, als sich darin aufzulösen vermag. Jeden größeren Abgang von Wasser braucht man dann nur durch Zugießen frischen Wassers zu ersetzen, so lange dasselbe sich noch mit dem überschüssigen Salz zu sättigen vermag. Ist alles Salz aufgelöst, muß auch dieses durch neues ergänzt werden.