

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

die Tunke mehr Kraft und erhöht den Geschmack. Noch ein Gutes hat diese Zubereitung: daß ein ganz klein wenig Fett genügt, die Speise sehr gut herzustellen.

Ein ganz in Vergessenheit geratener wichtiger Artikel in unserer Küche ist bei der heutigen Fleischnot der von uns so ungerecht behandelte **Salzhering**. Möge er aus seinen tiefen Fässern geholt und an seinen richtigen Platz gestellt werden. Gepuzt und gut gewaschen, verliert er seine Schärfe und kann zu allerlei Gerichten verwendet werden.

Auch die am Markt jetzt so billigen gelben **Rüben**, **Petersilienwurzeln**, **Sellerieköpfe** mögen sich die Hausfrauen in kleinen Quantitäten nach Hause tragen. Sie werden abgeschabt und nudelig geschnitten. So zubereitet, legt man sie auf starkes Papier oder Holzbrettchen zum Trocknen auf den Ofen. Man näht aus weißem Organtın beliebig große Säckchen, gibt die so getrockneten Wurzeln sortiert hinein und hängt das Säckchen in einem luftigen Orte auf. So hat man den ganzen Winter billiges Wurzelwerk im Hause.

Die Sellerieblätter werden getrocknet und auf Pulver vermahlen. Sie geben Suppen und Tunken pikanten Geschmack. Die grüne Petersilie wird gewaschen und schichtweise mit Salz in Gläser gelegt und zugedeckt. Man verwendet das so zubereitete Kraut im Winter ohne es auszuwaschen, da es sonst an Geschmack verliert, nur darf man dann die Speisen nicht mehr salzen. Von der Salzbrühe, die nach dem Ausnehmen übrig bleibt, kann man etwas in die Einmachsuppe geben und findet selbe dadurch eine sehr gute Verwendung.

Außer durch die Anschaffungen von Lebensmitteln wird unsere Kasse noch mit einem anderen im Preise sehr gestiegenen Artikel stark belastet. Ein höchst wichtiger — **die Seife!** Nicht allein beim Kochen, auch hier muß sehr gespart werden. Wenn man zum Einseifen der Wäsche die Seife nicht in festem Zustande verwendet, sondern mit wenig Wasser verkocht zur angefeuchteten Wäsche gibt, tritt eine bedeutende Ersparnis nicht allein an Seife, sondern auch an Zeit ein. Gekochte Seife ist viel ausgiebiger als ungekochte. Das Waschen von solcher Art gut eingeweichter Wäsche ist nicht anstrengend und erspart auch das lästige Einseifen.

*

*

*