

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

unter der Bedingung, daß sie völlig rein und so frisch als möglich sind. Ist man der guten Herkunft der Butter (von naturgemäß genährten*) und nicht lebenslänglich in Ställen zubringenden Kühen) nicht ganz gewiß, so wird man sich um so lieber des Öles bedienen, als es nicht schwer ist, frisches und reines Öl zu erhalten.**) Zu den Ölarten gehört auch die in neuerer Zeit von den süddeutschen Ölfabrikanten Fr. Kollmar (in Besigheim a. Neckar) und P. Müller u. Söhne (in Mannheim) hergestellte

Kokosnussbutter***)

Dieselbe enthält nach den angestellten chemischen Analysen in 100 Teilen:

Fett	99,89,
Mineralbestandteile (Asche) :	0,01,
Wasser	0,10

ist gänzlich frei von Fettsäuren, kann, wenn trocken und lustig stehend, monatelang aufbewahrt werden, ohne sich im geringsten zu verändern und läßt sich zu fast allen Speisen an Stelle der Butter verwenden. Einige wenige muß man allerdings ansnehmen, wie Blumenkohl, Schwarzwurzeln, Teltower Rübchen, Spargel, die ein besonders feines und flüchtiges Aroma haben, welches bei der Verbindung mit reiner Kuhbutter wohl völlig zur Geltung kommt, bei Kokosnussbutter dagegen nur zum Teil. Ganz vorzüglich eignet sich das

*) Es ist kaum glaublich, zu was für Fütterungsarten Milch- und Butter-Erzeuger in manchen Gegenden ihres Geschäftsvorteils wegen greifen. Abgesehen von der Verwendung der Schlempe hat man dem Futter der Kühe sogar Schmalz (Schweinefett) und selbst Fische beigemengt.

**) Vorzügliches Olivenöl erhält man zur Zeit in Berlin bei Breul & Co., Taubenstr. 4, pro Liter Mk. 270 und Mk. 3,50, auch in $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{4}$ Literflaschen; Leinöl in Berlin, Dienstag und Freitag frisch bei Grothe, Obsthandlung, Auguststr. 33a und an manchen anderen Orten. Mohnöl, Sesamöl in den Droghandlungen. Speise-Rüböl in Berlin bei C. W. Leist, Neue Schönhauserstr. 8.

***) Von Besigheim oder Mannheim, in der Schweiz von Leop. Schwarz in Gluntern-Zürich zum ungefähren Preise von 70 Pf. für $\frac{1}{2}$ Kilo brutto zu beziehen.