

## **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

## 11. Himbeersalse.

1 Portion.	Mtr.	Gewicht.
Himbeerextract	4	Dekagramm
Wein	2.3	"
Wasser	9.6	"

## Nachtrag.

### Recepte.

#### Erdäpfelfluthen.

Erdäpfel, geschält	24.5	Dekagramm
Mehl	3.5	"
Schmalz	2.2	"
Salz	3.3	Gramm
Milch	0.44	Deciliter

Die roh geschälten Erdäpfel kocht man im Salzwasser; wenn sie halbweich gekocht sind giesst man etwas vom Wasser weg, gibt dafür das feine Mehl hinein und kocht sie vollends gar damit. Sobald sie weich sind, schüttet man das übrige Wasser weg, und rührt das Gekochte mit  $\frac{3}{4}$  von dem heiss gemachten Schmalz und so viel Milch als nöthig ist glatt ab wie Erdäpfelpuree, dessen gleiche Konsistenz die Masse auch haben soll. Dies fasst man dann mit einem Löffel wie Nokerln auf die Schüssel, bestreut jede Schichte mit gelb gerösteten Bröseln, und gibt das übrige heisse Schmalz darüber.

### Receptverbesserungen.

#### Zu Nüssestrudel, Seite 71:

Der Nüssestrudel fällt entschieden besser, lockerer aus, wenn man 3 Gramm Presshefe per Portion dazu nimmt wie zu Mohnstrudel.

#### Zu Krapfen, Seite 72:

8.7 Dekagramm Mehl ist im Durchschnitt zu stark für eine Portion, 7.8 Dekagramm Mehl genügen.