

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

bestimmte, tüchtig durchgeknetet ist, damit alles Wasser gut entfernt wird, drückt man sie fest in einen vorher mit kaltem Wasser ausgespülten Steintopf; es darf dabei keine Lücke bleiben, weil die Butter sonst verdirbt. Oben auf die Butter legt man ein gebrühtes und im kalten Wasser ausgezogenes Stück Leinwand und über dasselbe noch eine Lage Kochsalz.

37. Butter zu bewahren auf andere Art. Die Butter wird in reines frisches Wasser gethan und darin tüchtig durchgeknetet. Nun knetet man sorgfältig nochmals in frischem Wasser alles Unreine heraus; dann gießt man das Wasser ab, klopft die Butter mit einem Holzlöffel rein aus, bis kein Wasser mehr heraussprüht, salzt sie nach Geschmack, drückt sie fest in einen irdenen Topf und gießt starkes Salzwasser darauf. Zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt, hält sie sich vorzüglich. Ist es sehr heiß, so muß man den letzten Rest Butter vor dem Gebrauch noch einmal auswaschen.

38. Marktbutter zu verbessern. Man legt die Butter zuerst einige Stunden in kaltes Wasser, damit die sich darin befindliche Buttermilch rein ausscheidet, was durch tüchtiges Waschen und Kneten geschieht. Ist der Geschmack nicht rein, so löst man etwas feines Salz, eine Messerspitze Salpeter und ein Theelöffel voll Zucker auf, knetet die Butter tüchtig durch, bis sie schön ist und thut sie dann in ein hölzernes Gefäß.

39. Honig aufzubewahren. Man verwahrt den Honig in gläsernen Gefäßen oder gut glacierten Töpfen und bindet sie mit Pergamentpapier zu. Sie müssen an einem möglichst trockenen, luftigen Ort stehen.

40. Seltower Rüben aufzubewahren. Man legt die Rüben in weißen Sand in den Keller; dort halten sie sich lange frisch.

41. Wurzeln u. s. w. aufzubewahren. Wurzelwerk, auch Schwarzwurzeln und Kettig gräbt man tief in die Erde ein. Die Gruben werden mit Stroh ausgelegt und so reichlich mit Erde bedeckt, daß kein Frost hindurchdringen kann. Zum täglichen Gebrauch legt man dies Gemüse in Sand in einen luftigen, frostoffreien Keller. Auch Blumenkohl und Wirsingkohl kann man so bewahren. Rot- und Weißkohl hält sich auf einem luftigen Boden auf Stroh gelegt auch lange frisch.

42. Mehl aufzubewahren. Mehl hebt man am besten kühl und trocken auf. Man schüttet es entweder in saubere, verschlossene Holzkasten oder hebt es in Säcken auf. Das Mehl