

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

Graupen.

Alle Sorten Graupen, mögen sie fein oder dick sein, müssen gleichmäßig egal, hübsch rund und von klarer Farbe sein. Letztere zeigt sich besonders beim Kochen. Gefochte Graupen sollen klar, schleimig weiß, aber niemals mehlbreiig grau werden.

Reis.

Der beste, sogenannte Caroliner Reis, hat egale, längliche, unzerbrochene harte Körner, welche fast durchsichtig erscheinen; dieser ist am Meisten zu empfehlen. Nächstdem ist der in Nord-Italien wachsende, im Handel unter dem Namen „Mailänder Reis“ bekannte, der beste. Beide Sorten kochen leicht weich, sind von weißer Farbe und quellen reichlicher aus, als die schlechten, bröcklichen und grau, glanzlos aussehenden Reisarten.

Reismehl.

Reismehl muß ebenso wohl wie der gute Reis glänzend weiß sein, und sich knirschend und knarrend anfühlen.

Maizena.

Noch erwähne ich des Maizena und des Buchweizenmehles, die in der Küche Beide lange nicht so viel gebraucht werden, als sie es eigentlich verdienen. Maizena, ein Mehl von ganz ausgezeichnete Güte, kauft man in allen feinen Mehl- oder Delikateffen-Handlungen in Originalpacketen. Es ist zu vielen Zwecken, z. B. an Milch-Suppen, dann an Sahnen- und Milch-Saucen, sowie auch zu manchen Backwerk mehr zu empfehlen, als das beste Spelzmehl; und wo es angewandt wird, können unbeschadet einige Eier gespart werden, weil dies herrliche Maizena mehr wie alles andere Mehl gedeihet und von vortrefflichem Geschmack ist.

Buchweizenmehl.

Das Buchweizenmehl ist seiner Billigkeit und Ausgiebigkeit wegen für gewöhnliche Küchen, wo pecuniäre Rücksichten genommen werden müssen, zu vielen Speisen gut zu verwenden; man gebe in den nachfolgenden Recepten Acht darauf, wo es stets angezeigt sein wird, wenn Buchweizenmehl genommen werden kann.

Sämmtliche in diesem Capitel genannte Sachen conserviren sich gut, wenn man sie wie das Mehl freihängend an einem trocknen luftigen Orte aufbewahrt.