

## **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

50 Gr. Zucker gießt man danach  $\frac{1}{2}$  Overtasse Wasser und läßt das Ganze kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat; man verwendet diesen Zucker zum Färben anderer Speisen, z. B. braune Saucen und dergl.

### 13. Butter zu klären.

Die Butter wird in einem engen hohen Topfe auf schwaches Feuer gestellt, wo sie so lange bleiben muß, bis sich alle wässrigen und salzigen Theile derselben zu Boden gesenkt haben und die klare Butter obenauf steht. Dann zieht man sie vom Feuer fort, läßt sie einige Minuten ruhen und gießt sie darauf vorsichtig in das dazu bestimmte Gefäß; man darf die Butter dabei nicht schütteln noch rühren, weil sonst leicht etwas vom Bodensatz mit hineinfließt, und dies muß auf das Strengste vermieden werden.

### 14. Butter zu Sahne rühren.

Abends vorher, ehe man dies thun will, kläre man die Butter wie oben angegeben ist, gieße sie gleich in das Gefäß, worin sie gerührt werden soll, und stelle sie bis zum Gebrauch in ein kühles, aber kein kaltes Zimmer. Dann rührt man die Butter mit einer kleinen hölzernen, unten kugelförmigen Keule oder einem halbrunden hölzernen Löffel so lange nach einer Seite, bis sie wie dicke weiße Sahne geworden ist. Sie darf nach dieser Zeit aber nicht mehr stehen, sondern muß gleich nach Vorschrift verwandt werden, weil sie sonst wieder härter werden würde.

### 15. Bergangene Butter.

Diese erhält man, wenn man die Butter in irgend einem passenden Geschirre auf eine warme Stelle des Herdes stellt.

### 16. Braune Butter.

Man stellt die Butter in einer Casserole oder kleinen Saucenpfanne auf das Feuer und läßt sie, während man ab und zu darin rührt, dunkelgelbbraun braten. Wenn die Butter dabei zu kröpfen aufhört und nicht mehr steigt, dann bräunt sie sich, und da dies sehr rasch geschieht, so muß man von da ab öfters nachsehen, damit sie nicht verbrennt; in diesem Falle ist sie braunschwarz und bitter.

### 17. Das Abziehen (Binden) mit Kartoffelmehl.

Es gibt nichts Besseres zum Bindungsmittel für die meisten Gemüse und für Obstsaucen, als gutes Kartoffelmehl, welches so fein wie Puder sein muß. Man rührt das Kartoffelmehl mit kaltem Wasser oder Milch je nachdem an und rührt es an die betreffende Flüssigkeit, und da diese sich oft unter Gemüse oder Obst befindet, so thut man, um dasselbe nicht zu zerrühren, dies nur von der