

## **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

Seite her, und schwenkt dann das Ganze durch. Man muß aber bei der Anwendung dieses Mehles ganz besonders vorsichtig sein, weil es sehr gedeiht und eine Kleinigkeit zu viel davon Alles verderben würde. Ungeübte Köchinnen thun gut, zuerst nur sehr wenig von dem angerührten Mehl an die Speise zu thun und erst dann noch etwas hinzuzufügen, wenn sie beim Aufkochen sieht, daß die Sauce noch zu wässrig ist; nachhelfen läßt sich immer, aber fortnehmen nimmer.

#### 18. Abziehen mit Weizenmehl.

Dies ist insofern etwas umständlicher, als man das mit kaltem Wasser verquirte Mehl erst mit einigen Löffeln voll von der kochenden Brühe, an welche es verwendet werden soll, verrühren muß, ehe man es an das Ganze thut.

#### 19. Mit Eidotter abziehen.

Die Eidotter werden, auf jedes Dotter ein Theelöffel voll Wasser, mit diesem stark schäumig gequirlt, dann mit einigen Löffeln voll von der abzuziehenden Flüssigkeit durch Quirlen verbunden und darauf, nachdem man diese vom Feuer fortgezogen und sie nicht mehr kocht, in die Flüssigkeit hineingegossen, wobei man dieselbe erst stark rühren und danach mit einem Löffel aufziehen muß, d. h. man nimmt einen Löffel voll heraus und gießt ihn gleich wieder langsam zurück, dies muß man eine Weile fortsetzen, um die Eier vor dem Gerinnen zu schützen.

#### 20. Das Abziehen mit ganzen Eiern.

Geschieht meistens nur bei dicken Suppen, dann werden die Eier mit wenig Wasser schäumig gequirlt und so in die nicht mehr kochende Suppe gerührt. Diese muß dann gleich angerichtet und gegessen werden.

#### 21. Das Vorbereiten der Formen.

Die Form, worin etwas gebacken oder au bain maris gekocht werden soll, wird mit einem trocknen Tuche erst sauber ausgerieben, und dann vermittelst eines kleinen Pinsels überall mit geklärter Butter ausgestrichen, und nachdem mit Brodkrumen oder gestoßenem Zucker bestreut. Die Stellen, wo der Zucker oder die Krumen nicht haften, ist trocken geblieben, und man muß da nachträglich mit Butter aushelfen und dann bestreuen.

#### 22. Das Stürzen aus den Formen.

Süße Speisen, welche kalt geworden aus der Form gestürzt werden sollen, müssen, nachdem sie gekocht sind, noch ein wenig glatt gerührt sein, ehe man sie in die Form gibt. Die Form muß vorher