

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

sehr sauber mit einem trocknen Tuche ausgerieben werden und mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltem Wasser gestanden haben, welches man nur flüchtig ablaufen läßt und zwar in dem Augenblicke, wenn die Speise hineingefüllt werden soll. Ist dieselbe nun ganz darin erkaltet, dann zieht man mit den Fingern den oberen Rand der Speise von der Form los, damit dieser ganz frei wird, legt dann eine Schüssel verdeckt auf die Form, und wendet danach, die Form und Schüssel mit den Händen fest aneinanderhaltend, Beides um. Hiernach nimmt man die Form ab, indem man sie ganz gerade in die Höhe hebt.

23. Das rohe Eis.

Es ist sehr anzurathen, im Sommer die Gesele und sonstige süße Speisen zum Erkalten auf Eis, welches man jetzt fast überall für billiges Geld haben kann, zu stellen; man schlägt es hierzu nicht klein, sondern stellt einfach die gefüllte etwas abgekühlte Form auf ein großes oder mehrere kleine Stücke Eis. Will man dagegen in der Form etwas gefrieren lassen, so muß man das Eis in ganz kleine Stücke zerhauen und in einem Holzeimer, dessen Boden wie ein Durchschlag durchlöchert ist, mit Koch- oder Viehsalz und Salpeter durchstreut einpacken.

24. Paniren.

Man schlägt einige Eier so lange, bis sie gleichmäßig gelb aussehen und das Weiße nicht mehr heraus zu erkennen ist, und wendet den zu panirenden Gegenstand darin um, welchen man darauf noch mit Brodkrumen oder Mehl, oder auch mit Beiden, je nachdem die Panade vorgeschrieben ist, dicht bestreut oder auch einfach darin umwendet.

25. Spinatmatten.

$\frac{1}{2}$ Liter Spinat wird, nachdem er gewaschen ist, gehörig ausgeschwenkt und in einem Mörser zu feinem Brei gestoßen. Hiernach preßt man ihn durch ein leinenes Tuch, und giebt den dadurch gewonnenen grünen Saft auf einen Teller, stellt diesen auf einen Topf, worin sich kochendes Wasser befindet, und erst wenn sich gelbliches Wasser über den grün angelegten Bodensatz auf dem Teller zeigt, nimmt man diesen behutsam von den Wasserdämpfen fort, gießt, ohne es zu rühren, das gelbe Wasser ab und verbraucht den Bodensatz, Spinatmatten genannt, nach Vorschrift.

26. Geriebene Semmel oder geriebenes Grahambrod.

Altes Brod oder Semmel reibt man auf dem Reibeisen, und siebt es danach durch einen feinen Durchschlag, was dann zurück-