

## **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

bleibt, kann in einem warmen Ofen geröstet und hierauf im Mörser fein gestoßen oder zu Brodsuppen verwandt werden.

### 27. Eingeweichte Semmel.

Das Einweichen, sei es nun in Wasser oder Milch, muß stets kalt geschehen, wollte man warmes Wasser oder heiße Milch dazu nehmen, dann würde sowohl Semmel wie Brod kleistrig und klitschig werden. Wenn es gut durchzogen ist, drückt man es in einem Tuche aus und verbraucht es nach Vorschrift.

### 28. Geröstete Brod= oder Semmel=Croutons.

Jrgend beliebige Formen, entweder längliche, viereckige, dreieckige oder halbmondförmige Schnittchen werden von Graham= oder Weißbrod dressirt und in einer flachen Pfanne neben einander liegend, so daß man sie gut wenden kann, in Butter oder Del goldgelb geröstet. Beide Fettarten müssen schon Farbe angenommen haben, ehe die Croutons hineingelegt werden.

### 29. Maronen.

Diese werden gut abgerieben und an der Spitze kreuzweise eingeferbt und hiernach in siedendem Wasser 10 Minuten gekocht; nachdem gießt man das Wasser ab und frisches kochendes Wasser wieder darauf, giebt etwas Salz daran und läßt die Maronen noch 10 bis 15 Minuten kochen; wonach man sie abzieht und nach Vorschrift verwendet. Sollen die Maronen geröstet werden, dann bedürfen sie weiter keiner Vorbereitung, als des Abputzens und Einferbens.

### 30. Kräuterbutter.

Fein gehackte blanchirte grüne Kräuter, als Petersilie, Schnittlauch, Esdragon und was man sonst noch liebt, werden fein gehackt und mit frischer Butter durchgeknetet, welche man danach 2 Stunden hinstellt und dann durch ein Haarsieb streicht. Diese Butter kann einige Tage vor dem Gebrauch bereitet werden, sie hält sich, gut zugebunden in einem Steintöpfchen aufbewahrt, einige Tage frisch.

### 31. Petersilienbutter.

Diese bereitet man ebenso wie die obige, nur daß man außer der Petersilie keine Kräuter hineinthat.

### 32. Eierbutter.

4 gekochte Eidotter und 2 rohe werden mit 200 Gr. frischer Butter, nachdem die Eidotter alle glatt durcheinander verrieben sind, gut verknetet und dann durch ein Haarsieb gerieben.