

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

33. Vom Blanchiren der grünen Kräuter.

Alle grünen Kräuter, besonders Petersilie, werden verlesen und dann in kochendes Wasser geworfen, wonach sie, wenn sie einmal überwält sind, herausgenommen und mit kaltem Wasser übergossen werden. Sie haben dadurch das Herbe verloren, sehen frisch, noch grün aus und können jetzt zu Allem nach Vorschrift verwendet werden.

34. Zwiebeln zu blanchiren.

Nachdem die Zwiebeln abgeschält sind, wirft man sie in kochendes Wasser, läßt sie schnell überwallen und wirft sie danach rasch in kaltes Wasser, trocknet sie dann mit einem Tuche ab und verwendet sie da, wo Zwiebeln in den Recepten vorgeschrieben sind. Ich habe bei den folgenden Recepten stets nur blanchirte Zwiebeln im Sinne gehabt, weil diesen alles Unangenehme, was der Genuß derselben mit sich bringt, und alles Scharfe genommen ist, und sie dem Essen nun eine angenehme Würze verleihen.

35. Petersilie zu braten.

Man pflückt die kleinen Petersilienzweige von dem dickeren Hauptstiele ab, wäscht sie und trocknet sie dann gleich mit einem Tuche ab. Nun legt man sie in einen tiefen Schaumlöffel, und hält diesen eine Minute lang in glühend heißes Del, zieht ihn dann wieder heraus, schüttet die Petersilie auf eine Untertasse, worauf man eine Schnitte Brod gelegt, und läßt sie so an lauwarmer Stelle ganz trocken werden. Man sei ja recht vorsichtig beim Braten der Petersilie, weil, wenn sie hineingehalten wird, das Fett sehr spritzt.

36. Klare oder Ausbacketeig.

$\frac{1}{2}$ Liter dicke süße Sahne wird ganz schäumig geschlagen, dann 8 Löffel voll Mehl und zuletzt der Schnee von 5 Eiweiß darunter gezogen. Dieser Teig ist vorzüglich zu Beignets von Obst.

37. Klare anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 3 Eidotter, 1 Eßlöffel voll feines Del und Milch, nebst dem Schnee von 3 Eiweiß werden ganz klar gerührt, und von der Milch wird so viel hineingegeben, bis man eine dicke Eierkuchenmasse hat. Gewöhnlich braucht man $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch dazu.

38. Klare noch anderer Art.

$\frac{1}{4}$ Liter Sahne, 8 Mth. Butter, 6 gehäufte Löffel voll Mehl werden leicht verrührt und die auszubackenden Sachen hineingetaucht.