

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

indem man mit demselben von rechts nach links über den Boden der Schüssel fährt und somit die Masse in die Höhe schlägt. Das Schlagen muß gleichmäßig nach einer Seite geschehen, und die ganze Teigmasse, welche auf diese Art bereitet wird, muß dabei immer ganz in Bewegung sein.

46. Au bain maris.

Die Sachen, welche au bain maris gekocht werden sollen, müssen gehörig nach den Recepten vorbereitet in ein Gefäß, sei es Puddingsform, Napf oder was sonst für eines dazu bestimmt ist, gefüllt und mit diesem in siedendes Wasser gestellt werden. Das Wasser muß nun, je nachdem es vorgeschrieben ist, entweder kochend oder dicht vor dem Kochen erhalten werden und zwar so lange, bis die au bain maris zu bereitende Speise fertig ist. Dieselbe muß dann gleich angerichtet werden. Soll das Wasser kochend erhalten bleiben, so nennt man das Verfahren „au bain maris kochen“; soll es vor dem Kochen also nur kribbelnd sein, so heißt es „au bain maris gar werden“; endlich drittens wird das Wasser, nachdem das Gefäß mit seinem Inhalt darin untergebracht ist, in den heißen Ofen der Möhre gestellt, in welchem Falle es meistens nicht mehr kochen soll, so nennt man dies „au bain maris backen“. Bei jedem Verfahren muß das verkochte oder abgedampfte Wasser durch Zugießen von kochendem wieder ersetzt werden.

47. Semmel- oder Brodfarce.

80 Gr. Butter werden zu Schaum gerührt, dann nach und nach 3 Eier, 80 Gr. geriebenes Brod und 4 bis 5 Löffel voll Milch dazu gethan und Alles zu einer glatten Farce verrührt.

48. Semmelfarce anderer Art.

60 Gr. Butter zu Sahne gerührt werden mit 4 Eidotter, welche hart gekocht und fein verrieben sind, 4 ganzen Eiern, 3 Löffeln Milch und 80 Gr. geriebenem Brod oder Semmel zu einer feinen Farce gerührt und diese sogleich nach Vorschrift verwandt.

49. Brodfarce noch anderer Art.

3 hart gekochte Eidotter verrührt man sehr fein mit 4 Eigelb, gießt tropfenweise, während man gleichmäßig weiter rührt, 3 Theelöffel voll Del und 2 Eßlöffel voll geriebenes Brod, sowie fein gehackte Petersilie, Schnittlauch und Salz dazu.

50. Farce von eingemachter Semmel oder Brod.

100 Gr. Butter werden zu Sahne gerührt, dann 2 hartgekochte Eidotter, welche auf dem Reibeisen gerieben sind, 2 ganze Eier,