

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

2 eingeweichte und wieder ausgedrückte Milchbrode oder dem entsprechend eine Quantität anderes Brod, 1 Löffel Mehl und etwas Salz nach und nach dazugerührt.

51. Noch eine Brodfarce.

Man rührt 60 Gr. Butter zu Sahne, vermischt sie mit einem Ei und 3 Eidotter, rührt etwas Salz, gereinigte Corinthen, einige geschälte und fein gestoßene Mandeln, sowie 100 Gr. geriebenes Weißbrod dazu.

52. Eine abgebrannte Farce.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Semmelkrume wird in einem halben Schoppen guter Milch erweicht, dann läßt man 80 Gr. Butter in einer Casserole zergehen, gibt die in der Milch gut durchgerührten Krumen dazu und brennt den Teig auf kleinem Feuer ab. Nun mischt man fein gehackte Petersilie, Salz und nach Geschmack auch Zucker, und ganz zuletzt, wenn die Farce schon etwas verkühlt ist, 2 Eier darunter.

53. Ragout zum Füllen von Pastetchen und dergl.

$\frac{1}{4}$ Liter Champignon, $\frac{1}{4}$ Liter Steinpilze und 2 Zwiebeln werden, nachdem sie gereinigt sind (das Reinigen der Champignons und Pilze siehe Abschn. F, Nr. 400), in Butter zu kurzer Sauce eingedämpft; dann werden sie mit einem kleinen Schaumlöffel herausgenommen und in mittelgroße Würfeln geschnitten. Gleichzeitig hat man 2 Gurken weiß geschmort (nach Recept Nr. 358) und auch diese aus ihrer Brühe genommen und nebst 4 hartgekochten Eidottern in Würfel geschnitten. Nun macht man eine Mehlschwitze, verrührt diese mit der Gurkenbrühe und Champignonsauce, nebst etwas Wasser und Citronensäure zu einer sehr dickflüssigen Sauce, schmeckt diese mit Salz ab und gibt dann die in Würfeln geschnittene Sachen dazu. Das Ganze muß dickbreiig zusammenhängend sein. Wo es paßt, können auch würflig geschnittene gekochte Kartoffeln dazu genommen werden und statt der geschnittenen Zwiebeln ganze Perlzwiebeln hineingegeben werden. In der letztern Art eignet es sich zu Ragout, z. B. zum Sauerkohl, und zu diesem Zwecke wird es etwas dicker geschnitten.

54. Pastetchenfarce.

Die im vorigen Recepte beschriebenen Ingredienzien werden ebenso wie da gereinigt und gestobt, dann aber nicht in Würfeln geschnitten, sondern so fein als möglich gewiegt. Nun läßt man die Gurken- und Champignonsauce zusammen vereint bis auf ein geringes Quantum einkochen, zieht sie dann vom Feuer, mischt die gewiegt Ingredienzien nebst Salz, Citronensäure und 3 hart-