

## **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

folgt mit Salz, Zucker, Kokosnußbutter, Zitronensaft. Auf 1 Pfd. Linsen  $\frac{1}{2}$  Pfd. Pflaumen.

**Bohnen mit Äpfeln.** Die kochenden Bohnen werden mit geschnittenen, ungeschälten Äpfeln vermischt, gar gekocht und durchgeschlagen.

**Hirsepuffer.** Die mit Salzwasser weich gedämpfte Hirse wird mit Kokosnußfett, Eiern (2 Stück : 125 g), Schnittlauch oder Petersilie durchgearbeitet und zu flachen Kuchen geformt, die in einer ausgestrichenen Pfanne hellbraun gebacken werden.

## Schnitten (Bratlinge).

Auf Grund der Zutaten sind sie ein vollwertiger Fleischersatz; sie sind umso leichter verdaulich, je weniger sie mit Fett durchzogen sind. Am besten ist es, sie in einer ausgestrichenen Pfanne in einem guten Ofen zu backen. Bei einiger Übung gelingt auch das Backen in einer solchen Pfanne über offenem Feuer.

**Erbse Schnitten.** Erbsenbrei (auch übrig gebliebener) wird mit Ei, Sahne oder Kokosnußbutter, gemahlener Semmel vermengt, mit etwas Salz, Petersilie, Zwiebeln, Tomaten, Pilzen (je nach Belieben und Vorhandensein) gewürzt und zu einem halbsteifen Teig geknetet. Die daraus geformten, nicht zu dicken Schnitten werden paniert oder mit Sahne bestrichen und in einer mit Pflanzenfett ausgestrichenen Pfanne, wie oben angegeben, gebacken.

**Bohnen-, Linsen-, Hirse-, Kartoffelschnitten** ebenso.

**Reis Schnitten.** Weichgekochter Reis wird nach dem Erkalten mit Ei, Salz, Petersilie, (geriebener) Zwiebel, Sahne bez. Pflanzenfett und soviel geriebener Semmel vermischt, daß man Schnitten formen kann. Weitere Behandlung wie oben.

**Hafergrüh-, Buchweizen-, Graupen-, Grüntern Schnitten** in gleicher Weise.

**Gries-, Maisgries Schnitten.** Man bereitet sich aus Gries bez. Maisgries einen dicken Milchbrei und verfährt wie bei den übrigen Schnitten.

**Nuß Schnitten.** Zutaten: Geriebene Nüsse, übrig gebliebener Reis, geriebene Semmel oder Brot (1 : 1 : 2), Gemüswasser, Eier, Sahne, Zucker, Prise Salz.