

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

dem Teig aus, legt sie in die siedende Milch ein, läßt sie langsam darin gar kochen und nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, um sie in eine mit geriebenem Parmesankäse bestreute Schüssel zu legen, mit zerlassener Butter zu übergießen, obenauf ebenfalls mit Parmesankäse zu bestreuen und mit Butter zu beträufeln und schließlich auf einem Dreifuß oder einem Topf mit siedendem Wasser in den mäßig heißen Ofen zu stellen und hellbraun überbacken zu lassen.

Germpalatschinken aus Hafermehl.*

1/4 Kilo Hafermehl,
 1/4 Liter Milch,
 2 Dekka Hefe,
 3 Dekka Butter,
 Salz,
 Fett zum Backen.

Man bereitet aus der Milch, etwas Zucker und der Hefe ein Dampfel, läßt es aufgehen, gibt es zu dem in einer Schüssel ertöärmten Hafermehl und schlägt dies mit der zerlassenen Butter und einer Prise Salz zu einem Teig ab, den man noch zirka eine Stunde aufgehen läßt. Dann läßt man Fett in einer ganz kleinen Eierfuchspanne heiß werden und aus dem Teige ganz dünne, messerrückendicke Palatschinken auf beiden Seiten backen, die man mit Zucker und Zimt oder mit geriebener Schokolade bestreut und nach Belieben mit einer Obstsoß oder Zwetschkenröster zu Tisch gibt.

Haferflockenauflauf.

18 Dekka Haferflocken,
 1/2 Liter Milch, zirka 3/4 Liter Wasser,
 4 Eier,
 10 Dekka Butter,
 8 Dekka Zucker,
 2 Dekka Zitronat, etwas Zimt,
 ein Kaffeelöffel Backpulver.

Man kocht die Haferflocken in die mit Wasser vermischte siedende Milch ein und läßt sie zu einem glatten Brei verkochen. Nun treibt man die Eidotter mit der Butter und dem Zucker ab, mengt den Brei, das feingeschnittene Zitronat und etwas gestoßenen Zimt, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zum Schluß das Backpulver bei. Die Masse wird in einer mit Fett bestrichenen Schüssel gebacken. Statt Zimt kann auch geriebene Schokolade beigemengt werden.

Sindenburgtorte.

(Aus Reismehl.)

4 Eier,
 25 Dekka Staubzucker,
 15 Dekka Reismehl,
 7 Dekka Marillenmarmelade,
 2 Eßlöffel Marasquinolikör,
 2 Messerspitzen Backpulver,
 Fett und Bröseln zum Vorbereiten der Form,
 Zucker zum Eis.