

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

verarbeitet, der sich formen läßt. Man formt daraus 1 $\frac{1}{2}$ Zentimeter dicke Stangen, schneidet diese in zirka 10 Zentimeter lange Stücke, drückt diese flach, läßt sie backen und überzieht sie mit Zitroneneis, das man aus dem restlichen Eiweiß, Zucker und Zitronensaft dick verrührt. Dann läßt man die Stangerln noch in der Röhre, am besten nach dem Abkochen, übertrocknen.

Königinnenreis.

30 Deka Reis, Salz,
1 großes Glas eingekochtes Obst beliebiger Art,
Wein oder Wasser.

Man läßt den Reis mit Salz in Wasser aufwallen und dann in dem von den eingekochten Früchten abgesehenen Saft, der nach Bedarf mit Wein oder Wasser und Zitronensaft vermischt wird, weich kochen. Inzwischen ordnet man das zurückgebliebene Obst in die Mitte einer Schüssel und gibt den fertig gekochten Reis krantzartig ringsumher. Am besten eignen sich zur Bereitung dieser einfachen und schmackhaften Speise Kirschen, Weichseln, Marillen, Pfirsiche. Man kann auch gemischtes Obst verwenden. Der Reis muß entsprechend gesalzen sein.

Maismehlaufauf.

12 Deka Maismehl,
 $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser,
2 Eier,
8 Deka Butter,
5 Deka Zucker, ein Kaffeelöffel Rum,
die abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Man kocht das Maismehl unter stetem Rühren langsam in die siedende Milch ein und läßt diesen Brei dann erkalten. Hierauf treibt man die Eidotter mit der Butter gut ab, mengt den Zucker, den Rum, die Zitronenschale, den Brei und den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei, füllt dies in eine mit Butter bestrichene Backschüssel ein und läßt es bei mäßiger Hitze in der Röhre backen.

Maismehlbrei.*

6 Deka Maismehl,
1 Liter Milch (eventuell mit Wasser gemischt),
2 Eidotter,
zirka 3 Deka Zucker, abgeriebene Zitronenschale.

Man verquirlt das Mehl mit der Hälfte der Milch, mit der man vorher die Eidotter versprudelt hat, recht glatt, läßt die andere Milch mit Zucker (nach Geschmack) und abgeriebener Zitronenschale kochen, rührt den Mehlbrei hinein und läßt dies unter stetem Umrühren zirka 6 Minuten kochen, bis der Brei ziemlich dick geworden ist. Man kann auch nur 1 Eidotter und dafür um zirka 2 Deka mehr Maismehl verwenden. In derselben Weise kann man auch Reismehlbrei bereiten.