

## **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

## Nockerln ohne Ei.

6 Kilo Weizenbrotmehl,  
5 Liter kochendes Wasser,  
Salz.

Mehl und Wasser mengt man zu einem weichen Teig, den man gut abschlägt. Dann mengt man noch so viel Mehl bei, daß der Teig recht hart wird. Etwas Salz beimengen. Diesen Teig läßt man zugedeckt eine halbe Stunde stehen, sticht dann kleine Nockerln aus, die man in schwach gesalzenem Wasser kochen läßt.

Will man die Nockerln als Mehlspeise geben, dann mengt man die abgeseihten Nockerln mit Semmelbröseln, die in heißem Fett geröstet wurden. Hierzu erforderlich:

3 Pakete Semmelbröseln,  
1 $\frac{1}{2}$  Kilo Fett

## Paradeiserdäpfel.

10 Kilo Paradeis oder 2 $\frac{1}{2}$  Kilo Mart,  
15 Kilo Erdäpfel,  
1 Kilo Fett,  
1 Kilo Gerstenmehl,  
zirka  $\frac{1}{2}$  Kilo Salz,  
 $\frac{1}{8}$  Liter Essig,  
30 Deka Zucker,  
5 bis 6 Liter Wasser oder Suppe (mit Suppenwürfeln).

Man läßt die Paradeisäpfel mit etwas Wasser dünsten, treibt sie durch ein Sieb, bereitet aus Fett und Mehl eine sehr lichte Einbrenne, vergießt sie kalt, mengt sie zu dem Püree oder zu eingekochtem, verrührtem Paradeismart, verdünnt die Soß mit Suppe oder Wasser, gibt Zucker, Essig und Salz dazu, läßt sie gut aufkochen, und mengt die gekochten, geschnittenen Erdäpfel hinein.

## Polentasterz.

6 Kilo Polentagrieß,  
15 Liter Wasser, etwas Salz,  
1 Kilo Fett,  
 $\frac{1}{2}$  bis 1 Kilo Speck.

Man bringt das leicht gesalzene Wasser zum Kochen, schüttet den Polentagrieß hinein, stößt mit dem Kochlöffel Öffnungen hinein, damit das Wasser aufkochen kann und läßt dies fünf bis zehn Minuten kochen. Dann zieht man den Topf vom Feuer und läßt die Speise noch zirka eine Stunde abseits dünsten. Nun läßt man Fett heiß werden, legt den Sterz mit einem nassen Löffel lagenweise hinein und läßt ihn noch in der Röhre durchdünsten. Beim Anrichten wird eventuell kleinstwürfelig geschnittener heißer Speck (oder geriebener Parmesanfäse und heißes Fett) darüber gegossen. Oder man sticht mit einem nassen Löffel Nockerln heraus, die man nach Belieben mit oder ohne Fett zum Fleisch reicht.