

## **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

### Zwiebelsoß.

1 $\frac{1}{2}$  Kilo Zwiebeln,  
1 Kilo Fett,  
1 $\frac{1}{4}$  Kilo Gerstenmehl,  
zirka  $\frac{1}{4}$  Liter Essig,  
zirka  $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker,  
zirka  $\frac{1}{4}$  Kilo Salz,  
10 Suppentwürfel.

Man läßt das Fett heiß werden, gibt den Zucker hinein, läßt ihn lichtgelb anlaufen, gibt dann die feingeschnittene Zwiebel hinein, läßt sie dunkelbraun verrösten, staubt hierauf das Mehl dazu und läßt auch dieses gut verrösten. Wenn das Mehl gut aufgesogen ist, wird eine aus Suppentwürfel bereitete Suppe aufgegossen, dann gibt man Essig, Salz und eventuell etwas Zitronensaft dazu, läßt die Soß gut verkochen und verdünnt sie nach Bedarf.

Will man Senfsoß bereiten, dann mengt man dieser Soß einen Tiegel Senf bei.

## Mehlspeisen, süße Speisen.

### Erdäpfelknödel, gefüllt.

7 $\frac{1}{2}$  Kilo Erdäpfel,  
5 $\frac{1}{2}$  Kilo Gerstenmehl,  
20 Eier,  
12 Gramm Salz,  
40 Defa Fett in den Teig,  
Powidl,  
1 Kilo Fett zum Abschmalzen,  
4 Pakete Semmelbrösel.

Die Erdäpfel werden in der Schale gekocht und heiß durch ein Sieb gedrückt. Dann vermischt man sie auf dem Brett mit dem Mehl, gibt die Eier, das Fett und das Salz dazu, knetet den Teig gut ab, schneidet ihn in Stücke, belegt ein jedes mit etwas Powidl und formt daraus Knödel, die man gut verschließt und in Salzwasser kochen läßt. Die Semmelbrösel werden im Fett geröstet, dann werden die Knödel darin geschwenkt.

### Feldherrenkuchen.

2 Kilo Staubzucker,  
20 Eier,  
5 Zitronen,  
 $\frac{1}{4}$  Kilo Mandeln,  
1 Kilo Reiszgrieß,  
 $\frac{1}{2}$  Liter Milch,  
Fett und Mehl zum Vorbereiten der Backformen.