

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

Hirse.

7 Kilo Hirse,
12 Liter Milch,
4 Liter Wasser,
 $1\frac{1}{2}$ Kilo Fett,
zirka $\frac{1}{4}$ Kilo Salz,
 $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker,
10 Deka Zimt oder Schokolade.

Man kaut die Hirse sorgfältig aus, brüht sie dreimal mit siedendem Wasser ab, um ihr den strengen Geschmack zu nehmen, und lässt sie in der Milch, die man mit ebenso viel Wasser vermengt, aufquellen. Man röhrt das Fett und Salz dazu, lässt den Brei dick werden und streut beim Anrichten Zucker mit Zimt oder geriebene Schokolade oder Lebkuchen und Zucker darüber.

Trienter Kuchen.

$2\frac{1}{2}$ Kilo Maismehl,
 $2\frac{1}{2}$ Kilo Zucker,
10 Eier,
 $\frac{1}{4}$ Kilo Butter,
3 Deka Zimt,
3 Zitronen,
1 Päckchen Backpulver,
 $\frac{1}{4}$ Kilo Mandeln.

Man verarbeitet das Mehl, den Zucker, die Eier, die Butter, den Zimt, die abgeriebene Zitronenschale auf dem Brette zu einem Teige, knetet zum Schlusse rasch das Backpulver bei und walzt den Teig messerrückendick aus. Dann legt man ihn auf mit Butter bestrichene, bestaubte Backbleche, bestreicht ihn mit dem vorbereiteten Kastanienbrei und lässt den Kuchen backen. Eventuell kann man aus dem Teig auch Streifen rollen, die man zu einem Gitter auf den Kuchen legt.

Fülle: 5 Kilo Kastanien,
etwa 1 Liter Wasser,
 $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker,
etwas Vanille.

Man siedet die Kastanien in Wasser weich, häutet sie ab, zerdrückt sie, vermengt sie mit dem Sirup, den man aus dem Zucker, Wasser und ein wenig Vanille kochen ließ, und streicht die Fülle durch ein Sieb.

Krautfleckerln.

10 Kilo Fleckerln,
10 größere Krautköpfe,
 $1\frac{1}{2}$ Kilo Fett,
Pfeffer, Salz, Zucker.

Man kocht die Fleckerln (siehe die Bereitung bei Schinkenfleckerln im ersten Teil) in Salzwasser und seift sie ab. Inzwischen lässt man das feingeschnittene Kraut in Fett mit Salz, Pfeffer und Zucker dünnen, vermischt dann die mit kaltem Wasser überspülten Fleckerln damit und lässt sie noch durchdünsten.