

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

Mohnnudeln.

12 Kilo Nudeln,
1 $\frac{1}{4}$ Kilo Fett,
1 $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker,
1 Kilo Mohn.

Man läßt die Nudeln in Salzwasser kochen und überspült sie dann mit kaltem Wasser. Dann läßt man sie in dem zerlassenen Fett heiß werden und vermengt sie mit dem mit Mohn vermischten Zucker.

Man kann die Nudeln auch mit geriebenem, mit Zucker gemischtem Topfen (5 Kilo Topfen, 1 $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker) oder mit geriebenem Lebkuchen (für 1 Krone) und Zucker bestreuen.

Reis mit Äpfeln.

7 Kilo Reis,
10 Kilo Äpfel,
zirka 1 Kilo Zucker (je nachdem die Äpfel süß oder säuerlich sind),
 $\frac{1}{2}$ Kilo Sultaninen,
 $\frac{1}{4}$ Kilo Mandeln,
etwas Zimt,
die Schale von 3 Zitronen,
1 Kilo Fett,
zirka $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker (in den Reis).

Man läßt den Reis in Wasser kochen, so daß er körnig bleibt. Das überflüssige Wasser muß abgegossen werden, der Reis muß fest sein. Inzwischen läßt man die blätterig geschnittenen Äpfel mit Zucker, den Sultaninen, den feingehackten Mandeln, der abgeriebenen Zitronenschale und etwas gestoßenen Zimt weich dünsten. Nun bestreicht man Pfannen mit Fett, drückt eine Schicht Reis hinein, gibt darauf eine Schicht von den gedünsteten Äpfeln und darauf wieder Reis. Oben bestreicht man den Reis mit etwas Fett, dann läßt man ihn in der Röhr Farbe bekommen. Vor dem Aufstreichen in die Pfanne vermischt man den Reis mit Fett und Zucker. Man kann ihn aber auch mit Hinzufügung des Fettes dünsten. Besser wird die Speise, wenn der Reis in Milch gekocht wird. Man kann auch die blätterig geschnittenen Äpfel, wenn sie von guter Sorte sind, roh, mit dem Zucker, den Sultaninen, den Mandeln, Zitronenschale und Zimt bestreut, auf den Reis geben.

Sandkuchen.

1 $\frac{1}{2}$ Kilo Butter,
12 Eier,
2 Kilo 10 Defa Zucker,
2 Kilo 10 Defa Kartoffelmehl,
4 Zitronen,
Marmelade,
2 Päckchen Backpulver.

Man treibt die Butter mit den Eiern recht flaumig ab, mischt dann den Zucker, die abgeriebene Schale von vier und den Saft von 2 bis 3 Zitronen bei, verrührt auch dies gut und mengt das Mehl, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei. Man füllt die Masse in mit Fett bestrichene, mit Mehl