

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

Eiern, backe sie schön lichtbraun aus dem Schmalz, richte sie auf eine Schüssel und gib sie gezuckert zur Tafel.

Ausgedünsteter Reis.

Wasche 14 Defgr. Reis, gib in eine Kasserolle 7 Deziliter Milch und ein Stück Butter, laß sie siedend werden, koche den Reis hinein, laß ihn solange dünsten bis er schön weich und ramlisch ist, lege noch ein wenig Butter daran, ein wenig Salz, richte sie auf eine Schüssel und besäe ihn mit Zucker und Zimt.

Apfelauflauf.

Zu einem kleinen Auflauf nimm 6 große Maschanzleräpfel, brate sie, ziehe die Haut ab, schabe das Mark herunter, schmelze ein Stück Zucker und koche das Mark darin, aber nur eine halbe Viertelstunde, laß es kalt werden und rühre, wenn es noch nötig ist, etwas Zucker dazu, daß es mit dem ersten Zucker etwa 7 Defgr. ausmacht, gib von einer halben Limone die Schale, die man auf dem Reibeisen abreibt, und 1 Eiklar daran, schlage das Weiße von 3 bis 4 Eiern zu dickem Schnee, drücke Limonesaft dazu, rühre es ganz langsam unter die Äpfel, bestreiche eine Schüssel oder Blech mit Butter, gieße es darein und laß es backen. Ebenso kann man auch Quittenauflauf machen, nur daß diese vorher in Wasser weich gesotten werden müssen und noch einmal so viel Zucker erforderlich ist.

Scheiterhaufen.

Schneide runde Semmeln zu Schnitten, schlage nach Gutdünken Eier ab, salze sie, gieße sie über die Schnitten, laß sie gut anziehen, dann laß in einer Kasserolle ein wenig Schmalz heiß werden, belege den Boden mit Schnitten, gib Weinberl und Zibeben darauf, wieder Schnitten und so fort bis es gar ist, laß den Scheiterhaufen so lange backen bis er schön lichtbraun ist, gib ihn auf eine Schüssel und besäe ihn mit Zucker.

Grießschmarren.

Gieße in ein Kasserolle 14 Defgr. Butter oder Schmalz, gieße 1 Liter 6 Zentiliter gute Milch hinein und laß sie siedend werden, koche 1 Liter 6 Zentiliter schönen Grieß hinein, Salz was nötig ist, rühre ihn aber nicht lange, sonst wird er zähe; laß ihn eine Stunde gut dünsten, dann rühre ihn mit dem Schäuferl untereinander, lege noch ein