

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

4 Deziliter Obers, Salz und Zucker und soviel Semmelbrösel und Mehl dazu, daß man einen weichen Teig erhält, bäckt davon Dalken im Dalkenmodel und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

92. Einfacher Topfenschmarren (Ohne Eier). 16 Deka Topfen wird gesalzen und $\frac{1}{4}$ Liter Mehl darunter gerührt, abgebrösel und in reichlich Butter oder Schmalz auf der Omelettenpfanne gebacken.

93. Quarknudel in der Form. Man kocht 250 bis 300 Gramm selbfbereitete oder gekaufte Nudel in leicht gesalzenem Wasser gar, aber ja nicht zu weich, gießt das Wasser ab und läßt die Nudeln abtropfen. Eine feuerfeste Auslaufform streicht man mit Butter aus, legt eine Schicht Nudeln hinein, darauf streicht man eine Schicht Quarkkäse, wieder Nudeln, wieder Quark, obenauf Nudeln. Wenn man es haben kann, beträufelt man jede Quarkschicht mit etwas Butter. Die oberste Nudelschicht wird mit geriebener Semmel bestreut, dann läßt man die Speise $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen zu gelber Farbe backen und streut beim Anrichten etwas Schweizerkäse darauf.

94. Topfenomeletten. Man bäckt Fridatten, die man mit folgender Fülle bestreicht, zusammenrollt, in eine gefettete Porzellanschüssel schichtet, mit $\frac{1}{8}$ Liter versüßte Milch übergießt und so lange im Rohr läßt, bis die ganze Milch verdunstet ist. — Zur Topfenfülle verrührt man $\frac{1}{4}$ Kilo Topfen mit 3 Dotter, 2 Löffel sauren Rahm, 3 Deka Zucker, 3 Deka Butter, Rosinen und zuletzt den festen Schnee.

95. Omelettes mit weißem Käse gefüllt. (Topfen). Der weiße Käse wird mit etwas Milch schaumig gerührt. Dazu fügt man einige gewaschene Korinthen, fein geriebene süße Mandeln, eine bittere Mandel, abgeriebene Zitrone nach Geschmack und etwas Zucker. Nun bäckt man einen schönen dünnen Eierkuchen auf einer Seite, wendet ihn