

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

nöthig Weizenmehl hinein, bis der Teig trocken ist; man rollt ihn dann ziemlich dünn aus, sticht die Biscuits mit einem Glase oder einer Form ab und bäckt sie auf einem mit Butter oder Del bestrichenen Blech in einem sehr heißen Ofen. Die Biscuits müssen schnell backen, sonst werden sie hart.

17. Mai. Kartoffelfloßsuppe, Rhabarbersuppe.

Geb. Reisschnitte mit Spargelgemüse oder Compot, Stängenspargel in Butter, Kartoffelmus mit Gelbschwämmchen, Pilzragout, Hirse mit Johannisbeermus, gedämpfte gelbe Erbsen, Salzkartoffeln, mit Zwiebelsauce, Hafergrütze mit Milch, Rüdelschmarrn, Brunnenkressgemüse.*)

Gefüllte Windbeutel, Mandelstollen, Sandtorte.

*) **Brunnenkressgemüse.** Nachdem die Kresse von den dicken Stielen befreit worden ist, wird sie gewaschen und mit kochendem Wasser abgebrüht, darauf mit kaltem Wasser abgespült, ausgedrückt, grob gewogen und mit etwas Butter auf dem Herd geschwitzt. Mit Weismehl macht man ein entsprechendes Quantum Wurzelbrühe mäßig dick, vermischt die Brunnenkresse damit und läßt sie nochmals aufkochen, worauf noch Salz und Muscatnuß als Würze zugefügt wird. Beim Anrichten können dieselben Beilagen gegeben werden, wie zum Spinat.

18. Mai. Wasserspaßensuppe, Heidelbeersuppe.

Kartoffelpuffer mit Compot oder Rothrübensalat, Spinat mit Spiegelei oder Schmorkartoffeln, Erbsröllchen mit Sauerkraut, Perlreis mit Gelbschwämmchen, Milchgries mit Butter, gedämpfte weiße Bohnen, Hafergrütze mit Mirabellen, Schaum=Dmelette.*)

Erdbeerflamerie, Maiskuchen, gefüllte Buchtel.

*) **Schaum=Dmelette.** 2—3 Eidotter, 100 Gramm Zucker und die etwa zur Hälfte abgeriebene Schale einer Citrone werden mit 2 Löffeln Mehl in $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt gequirlt und mit Butter in einer heißen Eierkuchenpfanne auf beiden Seiten gebacken. Währenddem wird das Eiweiß mit dem Saft der halb abgeriebenen Citrone zu Schaum geschlagen, worauf man das Dmelette damit füllt und es dann zusammenrollt.