

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

man 10 Minuten bei mäßiger Hitze backen läßt. Am nächsten Tag kann man die Torten mit Marmeladen oder Früchten füllen und verschieden garniren.

Butterspazzen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird zu Schaum gerührt und allmählig mit 4 Eiern, einem Kaffeelöffel voll Salz und $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl vermischt. Von diesem Teig sticht man mit einem Löffel Klößchen oder Spazzen ab, legt dieselben in kochendes Salzwasser und läßt sie einige Minuten kochen, bis sie oben auf schwimmen. Butterspazzen kann man in die Suppe als Einlage geben, auch als Beilage zu Spinat oder Petersiliengemüse.

Fricandellen von Mais.

1 Pfund Maisgries (Polenta) koche recht dick ein und gieb etwas Citronenschale und einige recht fein geschnittene Chalotten daran, es mit etwas Salz und Butter gut verrührend. Mit Hilfe von etwas Mehl forme kleine Polster, die man Fricandellen nennt, dieselben brate in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun. Man kann diese Fricandellen mit Compot oder Salat oder als Beilagen zu Gemüsen geben.

Johannisbeersauce.

Frische Johannisbeeren werden abgebeert, in einem zugedeckten Topf gethan, welchen man in einen größeren Topf mit kochendem Wasser stellt und einige Stunden kochen läßt, bis die Beeren den Saft fahren lassen. Nun gießt man durch ein Sieb den Saft in eine Porzellan-schüssel, giebt noch $\frac{1}{2}$ Liter Saft, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker zu und verrührt beides nach einer Seite hin $\frac{1}{4}$ Stunde lang. Dies giebt eine vortreffliche Sauce zu allerhand Mehlspeisen.

Italienischer Salat.

Weich gekochte und kleingeschnittene Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Pilze, Blumenkohl sowie Kapern und feingeschnittene Aepfel untermengt man und übergießt sie mit nachstehender Sauce. $\frac{1}{2}$ Liter dicke Sahne wird mit 3 Eigelb und 2 Löffel