

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

Mehl zu einem nicht zu dicken Brei gekocht und nach Geschmack mit Citronensäure oder Essig, Del und wenig Salz vermenget.

Maccaronispeise süß.

$\frac{1}{2}$ Pfund Maccaroni, 2 cm. lang gebrochen, kocht man weich, gießt das Wasser ab und spült den Maccaroni nochmals mit kaltem Wasser ab. In $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit 1 Löffel Zucker lasse man denselben noch 5 Minuten kochen und menge dann 1 Ei unter die Masse. Den Maccaroni legt man schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene Form, zwischen den einzelnen Schichten Marmelade streichend, darnach lasse man die Speise backen und gebe sie mit Fruchtsauce zur Tafel.

Ostersuppe.

In 2 Liter kochender Milch schüttet man 3 Eßlöffel in etwas kaltes Wasser oder Milch glatt gequirktes Weizenmehl und läßt es unter beständigem Quirlen aufkochen. Man füge zur Suppe ein klein wenig ganzen Zimmt, Citronenschale, Salz und 50 Gramm Zucker sowie etwas gereinigte Chorinten bei und zieht sie mit 3 Eidotter ab. Die Ostersuppe richtet man über geröstete Semmelscheiben an.

Prophetenkuchen.

Aus 3 Eiern, etwas zerlassener Butter, wenn möglich einige Löffel Stachelbeer- oder Erdbeerwein, im andern Falle Wasser und dem nöthigen Mehl bereitet man einen festen Teig, wie Nudelteig. Aus diesem rolle man tellergroße Kuchen dünn aus, lege dieselben auf ein mit Mehl bestäubtes Kuchenblech, überstreiche sie mit kaltem Wasser und backe sie in einem heißen Ofen gelb, wobei sie große Blasen bekommen. Nach dem Herausnehmen bestreicht man die Prophetenkuchen mit zerlassener Butter und streut entweder etwas Zucker oder auch Salz darauf.

Tomatensauce.

1 Pfund Tomaten werden mit etwas Butter, Salz und Wasser ans Feuer gesetzt und weich gedämpft, darnach durch