

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

brot; giebt zuletzt noch den festen Schnee der 12 Eier hinzu, und kocht die Masse in einer butterausgestrichenen und ausgestreuten Form $1\frac{1}{2}$ Stunde.

6. Griespudding. In 2 Liter Milch wird $\frac{1}{2}$ kg Gries zu Mus gekocht; wenn es kalt ist, 4 Eigelb dazu gegeben nebst 100 Gramm Zucker, worauf etwas Citrone abgerieben ist; das Weisse der 4 Eier wird als Schnee darunter gerührt, die Form ausgestrichen, und der Teig eine Stunde gebacken. (6 Personen.)

7. Apfelaufwurf. 4 Eier werden mit 2 Löffel Mehl und $\frac{3}{4}$ Liter Milch klargerührt, eine Partie in Scheiben geschnittener, säuerlicher Aepfel zugegeben, das Ganze in buttergestrichener und ausgestreuter Form in den Ofen gegeben und gar gebacken.

8. Arme Ritter. Am besten ungerösteten Zwieback. Zu $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 ganze Eier nehme man etwas Mehl und wende die Zwiebäcke darin um. Dann werden sie in Butter in der Pfanne schön braun gebraten, doch müssen sie inwendig weich bleiben. (Preisselbeeren).

9. Dampfnudeln. In eine Schüssel tut man $\frac{1}{2}$ kg feines Mehl, 2 Eier, 2 Esslöffel frische, gute Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch, und rührt in der Mitte des Mehles einen Teig an, knetet 250 Gramm frische Butter, etwas Salz und 1 Esslöffel Zucker dazu und macht davon einen steifen Teig. Er muss so lange bearbeitet werden, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel ablöst. Dann stellt man ihn an einen warmen Ort und lässt ihn gehen. Nach einer halben Stunde formt man daraus eigrosse Brötchen und lässt diese noch $\frac{1}{2}$ Stunde auf einem Brett aufgehen. Dann gießt man in eine Bratenpfanne so viel Milch, dass sie 2 Zoll über dem Boden steht; wenn sie kocht, setzt man die Brötchen, nicht zu dicht, hinein und lässt sie ausbacken. Beim Anrichten