

## **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

nimmt man sie behutsam heraus und giebt eine Milchsauce dazu. (4 Personen.)

**10. Nudeln.** Man rührt nach und nach 3 Eier, etwas Salz, 270 Gramm Mehl, verarbeitet, im Notfalle mit etwas Mehl nachhelfend, die Masse mit der Hand zu einem festen, glatten Teig, rollt denselben zweiseitig mit Mehl bestreut auf dem Nudelbrett ganz dünn aus und lässt ihn etwas trocknen. Nun zerschneidet man ihn, in halbfingerbreiten Streifen übereinandergelegt, in möglichst feine Fäden, kocht die Nudeln in Salzwasser weich und richtet sie mit gerösteter Semmel bestreut, an.

**11. Rührei mit Schnittlauch.** Zu jedem Ei werden  $1\frac{1}{2}$  Esslöffel Milch mit wenig Salz in einem Topf tüchtig gequirlt,; dann lässt man Butter zergehen (zu 6 Eiern 50 Gramm) schüttet die Masse hinein und rührt sie über nicht zu starkem Feuer langsam bis zum Dickwerden. Nach Belieben beim Anrichten über das Ganze feingehackter Schnittlauch.

**12. Reispudding.** Nimm  $\frac{1}{2}$  kg. Reis und quelle ihn in 2 Liter Milch über dem Feuer aus; wenn er kalt ist, tue 100 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 4 Eigelb und 100 Gramm kleine Rosinen, 30 Gramm Mandeln und zuletzt den Schnee von 6 Eiern hinzu. Die Form wird mit Butter ausgestrichen und der Pudding eine Stunde gebacken.

**13. Eierkuchen.** 6 Eidotter werden in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, dem etwas Milch beigefügt ist, mit 2 tiefen Kochlöffeln Weizenmehl und wenig Salz tüchtig zusammengequirlt, zuletzt das Weisse der Eier, zu Schnee geschlagen, hinzugetan und der Teig in der Pfanne gebacken.

**14. Apfelpfannkuchen.** Man quirle 5 Eier,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 2 Kochlöffel Mehl gut untereinander, zu dem Teig drückt man, sobald er in der Pfanne, feine Scheiben von geschälten Aepfeln,