

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

lässt die Kuchen langsam backen, wendet sie um und überstreut sie mit Zucker.

15. Eierkuchen mit Aepfeln und Brot. Feingeriebenes Schrotbrot, 1 Suppenteller voll, verrührt man sorgfältig mit 8 Eiern und $\frac{3}{4}$ Liter Milch; rührt noch 100 Gramm zerlassene Butter, nach Belieben Korinthen oder Rosinen, 50 Gramm Zucker und ein wenig Mehl hinzu. In diesen Teig mischt man nun 2 Suppenteller voll feingeschnittene gute, saure Aepfel, die man vorher halbweich gedämpft hatte, und bäckt daraus in der Pfanne zweiseitig hellbraune Kuchen.

16. Reis mit Aepfeln. Der Reis wird gut abgebrüht, mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, ein Stückchen Butter bezw. Palmin dazu getan und langsam gekocht. Ist er bald weich, gebe man geschnittene Aepfel nebst einem guten Stück Butter dazu. Zu $\frac{1}{4}$ kg Reis sind 12 mittelgrosse Aepfel ein gutes Verhältnis und genügend für 6 Personen.

17. Graupe mit Pflaumen. Man lässt die Graupen mit Wasser, etwas Salz und Butter zu einem steifen Brei ausquellen und rührt dann gute, entsteinte Backpflaumen daran, welche man gesondert mit Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale angesetzt und weichgekocht hatte.

18. Haferbrei. Grobe, gute Hafergrütze wird in siedendes Wasser in einen eisernen glasierten Kessel geschüttet, unter geringem Salzzusatz bei beständigem Umrühren weichgekocht: unter Zusatz von Butter und Zucker zu einem steifen Brei gerührt, dann vom Feuer genommen. Der Brei wird mit guter, kalter Milch genossen und zwar abwechselnd löffelweise, nicht zerrührt.

19. Hirsemus. $\frac{1}{4}$ kg Hirse wird verlesen und mit kaltem Wasser abgequirlt, dann lässt man sie in 2 Liter Milch ausquellen, salzt sie etwas und giebt beim Anrichten braune Butter darüber. (6 Personen.)