Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

Grüne Lemoni Kälz mit Kaaben

Zurichten

Thun die Lemoni Kälb bennwaschen, thun den Saft herausdrücken, wenn die Kälen dann ganz weich und herauß hat dann weis heraus, und langs in ein Kettl geben und 2 Stundt darnach alles mit gestoßenen Zibeben und Mandl ein, und richts in ein Hafen auch gieß gestoßenen Zuckher daran, und lass ein wenig ziehn, gibts aus auf den Tisch.

Die Sotten von der Frau Kamerthaler.

Nimb überwacht $\frac{1}{4}$ ℔ Mandl in rottenwasser und lass auffs Kleinest, darnach nimb 8 Eier die und ein Löffel voll Rosenwasser, und hudenand wohl abgeschlag, lass durch ein Feichtpfandl Pulver auch $\frac{1}{2}$ ℔ klein gestoßenen Zuckher und wohl hudenand abgemacht und geschlagen wie ein Mus, darnach nimb $\frac{1}{2}$ ℔ Zucker wohl darein, und ein Zimb, darnach thun die Mandl in ein Schüssel und thun den abgeschaumten Teig allzeit ein wenig nachgießen, und wohl rühren, darnach aber die Mandl Kuchpoing wie man thut Tüll nach giessen thut auf einmahl, wenn nun alles beysammen