

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

einen Teller, schneide sie mit Limonie, und einer halben Kreuzer-Semmel, die du zuvor in der Milch geweicht haben mußt, zusammen, treibe ein wenig Butter darzu ab, gib hernach das Gehackte darein, und treibe es mit der Butter ab. Auf die Nieren schlage 2 Dötter, und 2 ganze Eyer, salze sie geschmack, schmiere die Wandeln, brösle sie aus, fülle und backe sie.

Nudelspeise.

Mache von 2 Ethern einen festen Nudelteig an, walche ihn recht dünn aus, und schneide so klein als möglich Nudeln davon, siede sie in der Milch schön dick ab, und lasse sie auskühlen, dann treibe einen Vierting Butter pflaumig ab, rühre die Nudeln darein, schlage von 3 Ethern und 2 Döttern das Klare zu Schnee, und ver- rühre ein jedes gut, und gib einen Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker und Limoniegengeruch, was du hast, daran, rühre es gut untereinander, walche einen mürben Teig aus, nimm eine Reif-Schüssel, fülle den Teig damit aus; wenn die Nudeln ausgekühlt sind, fülle sie auch mit Eingefottenen, eine Lage nach der andern, mache den Teig rund herum, besäe sie oben ein wenig mit Zucker, und backe sie geschwinde in einem Deferk.

Dhfsenschweif - Pastete.

Nimm den Dhfsenschweif, haue ihn Gliederweis klein radlicht; wasche ihn aus, und gib ihn in ein Kastrol, gib Lorbeerblätter, Beizkräuteln, blattlicht geschnittene Zwiebeln, Limonieschalen hinein, und salze es, gieße sodann halb Essig und halb Wasser daran, decke es zu, und lasse es weich dünsten; wenn der