

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

Zucker, gib 8 Eyerdötter darzu, und schlage von diesen das Klar zu einem steifen Schnee, gib klein geschnittene Limonieschalen darzu; rühre dann die Dötter mit dem Zucker gut auf, gib den Schnee hinein, und rühre es; hernach gib 4 Loth gepfarzte Semmelbröseln hinein, und verrühre es wieder, alsdann schmiere die Wandeln mit Butter, und brösle sie aus, dann fülle und backe sie.

Semmelkuchen.

Reibe von einer 2 Kreuzer-Semmel die Rinde ab, weiche sie in die Milch, reibe dann noch eine 2 Kreuzer-Semmel zu Bröseln; hernach treibe einen Viertling Butter ab, gib die ausgedrückte Semmel hinein; und verrühre es gut mit klein geschnittenen Limonieschalen; sodann schlage 3 Dötter und 3 ganze Eyer, eins nach dem andern hinein, thue auch, wenn du willst, Zucker hinzu; ist die Butter mit den Ehern gut abgetrieben, so gib die Semmelbröseln so fest, wie die abgetriebenen Semmelknödeln hinein; schmiere einen Model mit Butter, brösle ihn aus, und lege ihn mit dem Abgetriebenen rund um aus, thue Nessel oder Gingesottenes in die Mitte, bedecke es mit dem Abgetriebenen, streiche es in der Höhe ordentlich zusammen, und backe es im Backofen.

Spinat-Pastete.

Nimm etwas Spinat, stoße ihn, drücke, wenn er gut gestoßen ist, den Saft durch ein Tuch aus, thue einen Eßlöffel voll Milch in den Saft, setze ihn auf die Gluth, laß ihn gemach zu einem Topfen zusammen gehen, dann nimm ihn vom Feuer; gieße ihn wieder auf ein