

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

es noch weicher kochen; und dann seihe es von den Knochen ab. (Dieses Gericht dient zu eingemachten oder zu verschiedenen Sossen). Es wird alles schmackhaft davon.

Eine Tzel = Mehlspeiß.

Wische einen Viertel Mandeln mit einem Tuch gut ab, und stoße sie in einem Mörser fein zusammen, während des Stoßens beschütte selbe mit einem Löffel voll Wasser, damit sie nicht öhlicht werden; treibe dann einen Viertel Butter ab, und befeuchte 2 oder 3 Handvoll Semmelbröseln mit rothem Weine; dann gib die gestoßenen Mandeln in die abgetriebene Butter, schlage 5 Eyer, eines nach dem andern, hinein, menge klein gehackte Limonieschalen und gestosene Nelken darunter, rühre auch die angefeuchteten Semmelbröseln nebst etwas gestossenem Zucker darzu; schmiere und brösle dann einen Tzel = Model, thue das Abgetriebene hinein, und backe es; nun siede rothen Wein mit Zucker und Zimmet, und schneide Mandeln in Stifeln; wenn das Abgetriebene gebacken ist, so bestecke es mit den gestiftelten Mandeln; endlich gieße den gesottenen Wein darüber, und decke es zu, sodann trage es auf.

Kaffeh = Pudding.

Nimm um 4 Kreuzer Semmeln, reibe sie ab, mache einen guten Kaffeh, schnittle die Semmeln auf, und weiche sie damit an, nimm auf 2 Kreuzer Semmeln ein Viertel Pfund Butter in einen Weidling, und treibe ihn famig ab, drücke die Semmeln aus dem Kaffeh, gib sie in den Mörser, stoße sie, und wenn sie gestoßen sind, gib sie in die Butter; treibe sie ab, nimm 5 Dötter und