

## **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

bene Schale darzu, sprüde eine halbe Maß siedendes Obers daran, gib ein wenig gestoßenen Zucker darunter, setze den Kren in eine Schale siedendes Wasser, und lasse ihn zugedeckt eine halbe Stunde kochen, dann reibe eine Pomeranze mit Zucker ab, säe diesen Zucker oben auf, und gib's zur Tafel.

### Schwemmküdel von Gries.

Treibe Butter oder Schmalz, was du nehmen willst, gut ab, schlage 2 Eyer, eines nach dem andern, und ein halb Seitel Rahm hinein, salze es; dann nimm eine große Büchse Gries, wenn du aber siehst, daß der Gries zu stark anzieht, so nimm weniger Gries, und verrühre ihn mit dem Abgetriebenen, nun lasse ihn ein wenig stehen, bis der Gries anzieht, dann mache die Küdeln und schlage sie in das siedende Wasser, decke sie zu, und lasse sie eine Zeit sieden, dann setze sie vom Feuer, gieße ein wenig kaltes Wasser darauf, und lasse sie entfernt vom Feuer stehen, bis du sie anrichten willst.

### Topsen = Nudeln mit Germ.

Nimm frischen Topsen in einen Weidling, treibe ihn gut ab, bis er keine Bröseln mehr hat, schlage 2 ganze Eyer und 2 Eyerdotter daran, und verrühre sie gut. Dann schlage den Teig gut ab, gib 2 Löffelvoll Germ hinzu, und ein wenig laulichtes Obers; nimm dann Mehl, soviel du zu brauchen glaubst, und verrühre es gut, wie bey den Dampfknudeln; dann lege sie, so wie die Dampfknudeln auf das Brett, gib Schmalz oder Butter in eine Bratrein, lege die Nudeln, wenn sie gegangen sind, hinein, und lasse sie noch so lange stehen,