

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

besäe sie mit Zucker, so fahre fort, so lange du Nudeln hast, behalte sie aber warm, bis du sie zur Tafel gibst. Die gebackenen Kleeblätter lege in der Höhe herum, dann nimm, wenn du es brauchst, ein Seitel Milch, Limonieschalen oder Vanille, wie du willst, gib 4 Eyerdötter in ein Häferl, sprüde sie ab, und gieße die siedende Milch darauf, zu einem Milch-Chauteau (Schato), und gib, wann du das warme Heu auf die Tafel schickst, den Milch-Chauteau in einer Schale hinzu.

Haselnußkuch.

Löse ein Pfund Haselnüsse von der Schale, röste sie dann, daß die braune Haut davon weg geht, stoße sie recht fein, gieße öfters Milch daran, daß sie nicht öhlicht werden, gib sie dann in ein Kastrol, schütte eine Halbe Milch daran, siede sie, daß die Milch den Geschmack von den Nüssen bekommt, dann drücke sie durch ein Tuch, gib in ein Kastrol ein Stückel Butter, laß sie zerschleichen, gib einen Kochlöffelvoll Mehl hinein, vermische es, schlage 4 Dötter hinein, und 14 hartgesottene Eyerdötter, rühre es gut unter einander, stelle es auf die Gluth, zuvor gib ein Seitel durchgedrückte Milch darein, und laß es kochen, bis es dick wird, treibe es pflaumig ab, schlage 8 Eyerdötter daran, und zuletzt gib von den 8 Eyern die aufgeklopfte Klar darzu, zuckere es nach Belieben, schmiere einen Model gut mit Butter, besäe ihn mit Zucker, fülle das Gerührte hinein, stelle es eine Stunde vor dem Anrichten in Dunst, und laß es kochen, dann stürze es heraus, gib in der Seite herum ein Mamalar, welches auf folgende Art gemacht wird: gib in eine messingene Pfanne Eingefottenes, was