

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

das Koch hinein, und lasse es backen; dann nimm den Reif hinweg, und gib es auf die Tafel.

Einen guten Marchbudin auf andere Art.

Gib 4 ganze Eyer in einen Weidling, die klar wird davon abgeklopft, und 4 Dötter rühre untereinander, dann gib 6 Loth Zucker, sein geschnittene Limonieschalen, ein Viertel Pfund geschwollte feingestossene Mandeln, ein Loth kleingeschnittenen Zitronat, ein wenig Biestazen gestiftelt geschnitten; wenn der Teig schön pflaumig ist, dann gib das Geschnittene hinein, und nimm um 4 Kreuzer March, schneide es gewürfelt, gib Semmelbröseln darunter, und gib es auf die lezt hinein, dann lege einen Model mit Butterteig aus, aber recht fein, gib dann Teig hinein, backe ihn recht langsam, und gib einen Schato darüber.

Maultaschen von Germteig mit gefüllten Aepfeln.

Mache eine Aepfel-Fülle, schneide nämlich Aepfel, und laß sie gut zu einem festen Koch dünsten, stelle sie dann vom Feuer, zuckere sie, und röhre klein geschnittene Limonieschalen darunter. Alsdann mache den Teig, nimm 6 Loth Butter, treibe sie gut ab, schlage 6 Eyer-dötter darein, nimm 2 Löffelvoll Germ darzu, und salze sie, gib nun auch ein wenig Milch darzu, und schlage den Teig ab, walche ihn aus, und mache mit dem Radl viereckigte Fleckel daraus, bestreiche sie mit Eyern, gib die Aepfel-Fülle darauf, und lege sie dann, wie die Maultaschen zusammen; nun bestreiche sie oben wieder mit Eyern, und besäe sie mit Zucker. Endlich be-