

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

glasirtes Geschirr, und lasse es über Nacht zugedeckt stehen, den andern Tag seihe den Saft herunter, und lasse ihn noch dicker sieden, dann fülle die Dirndeln in die darzu gehörigen Gläser, schütte den Saft darüber, und binde es mit Papier zu, und behalte es, wie die übrigen Eingefottenen.

Eingefottenen Dirndeltest.

Nimm zeitige Dirndeln, zerquetsche sie, löse die Kerne aus und treibe sie durch ein Haarsteb. Dann gib ein Pfund Dirndeltest und ein halbes Pfund Zucker in einem messingenen Becken auf die Gluth, und laß sie mitsammen kochen; schüttle sie öfters, und laß sie so lange sieden, bis der Test die rechte Dicke hat; dann nimm ihn vom Feuer, fülle ihn in die Gläser, und verfare weiters, wie bewußt.

Eyerflecken zu Ostern.

Nimm ein Pfund Mehl in einen Weibling, 2 Eßlöffelvoll gewässerte Germ und ein wenig laulichtes Dbers, mache ein Lampfel an, und lasse es gehen; dann nimm 4 Loth Butter, und 3 Loth Schmalz, gib es in ein Pfandl, lasse es zergehen, das Schmalz mußt du etwas heiß werden und wieder auskühlen lassen, schlage 4 Eyerbötter in ein Häferl, laulichtes Dbers darzu, und sprüde es ab, gib das Schmalz oder Butter, was du hast, darunter, mache den Teig damit an, salze das Mehl, und schlage ihn ab, wie einen Dampfknudelteig in der Feste, dann gib ihn auf das Radelbrett, walche ihn von einander in der Runde, lege ihn auf ein Tortenblattel, und laß ihn gehen; wann er gegangen ist,