

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

und rühre sie gut; dann schlage von 4 oder 5 Eiern einen steifen Schnee; wenn du siehst, daß der Zucker zu wenig sey, so gib noch ein wenig gestoßenen Zucker darzu, dann den Schnee, auch ein wenig Limoniesaft, und verrühre es gut, dann schmiere eine Schüssel gut mit Butter, gib das Gerührte darein, streiche es aufwärts, wie einen Berg, dann backe es in der Röhre, und zuckere es in der Höhe, so ist es fertig.

Gesamte Milch.

Nimm eine Halbe oder 3 Seitel kaltes Obers mit Limonie- und Vanilliegeruch und Zucker, daß es süß genug ist, sprüde es mit einem Sprüder, daß es einen Jam macht, nimm den Jam mit einem Backlöffel auf ein Haarsieb heraus, daß das Obers abläuft, und der Jam allein bleibt, und sprüde es wieder; nimm den Jam von dem Sieb, und lege ihn auf eine Schüssel oder Teller, daß er aber recht kalt ist, und mache einen Berg, und so fahre fort, dann gib Hohlehippen auf einen Teller darzu; wenn du selber Hohlehippen backest, so mache Stanizeln davon, fülle sie mit Jam, stecke sie zierlich hinein, und gib sie zur Tafel.

Eingesottene Muskateller-Birnen.

Nimm schöne Muskateller-Birnen, stich in der Höhe den Bogen ganz leicht aus, und schneide den Knopf von dem Stängel weg. Nun siede ein halbes Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser in einem Becken, und läutere ihn wie bewußt, nimm ihn vom Feuer, und gib ein Pfund Birnen hinein und lasse sie langsam kochen; probire nun eine Birne, schneide sie von einander, und wenn der Sud schon bis zu den Kernen einge-