

## **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

guten Rahm darüber, laß sie noch ein wenig dünsten, dann richte sie auf eine Schüssel.

### 1023. Wespennest.

Treibe ein halbes Pfund Schmalz recht pflaumig ab, schlage sechs Eier und vier Dotter daran, gib nicht gar ein Seidel Milch, vier Löffel voll Germ, Salz, ein wenig Zucker, und so viel Mehl, daß der Teig so fest wie ein Krappfenteig wird, dazu, laß ihn ein wenig gehen, dann gib ihn auf ein mit Mehl befäetes Nudelbrett, walke ihn von einander, daß er nur messerrückendick ist, schneide zwei Finger breite und zwei Finger lange Schnitzel herab, schmiere sie mit Butter, gib Weinberl oder Zirweben darauf, rolle sie zusammen, und setze sie in ein mit Butter beschmieretes Kasterol, besäe sie mit Zucker, und stelle sie an einen warmen Ort; wenn sie schön aufgegangen sind, so backe sie im Deseel.

### 1024. Aepfel = Auflauf.

Schäle 5 Aepfel in der Größe eines Maschanzger = Aepfels, dünste selbe in etwas Wasser, dann, wenn sie sich ganz gedünstet haben, gib 3 Loth Butter dazu, 5 Dotter und ein Paar Löffel voll Mehl, rühre es auf der Gluth so lange, bis es wie ein dickes Koch ist, lasse es dann abkühlen, treibe es recht pflaumig, schlage hernach 4 Dötter, einen nach dem andern hinein, wie auch eine Hand voll Zucker, schlage dann von 4 Eiern die Klar zu Schnee, und menge ihn, wenn alles gnt verrührt ist, darunter, bestreiche dann einen Model mit Butter, und fülle die Masse hinein, und backe es im Ofen oder auf der Gluth, und gib es gezuckert zur Tafel.

### 1025. Eintrops = Auflauf mit Himbeersaft.

Gib ein Viertel = Pfund Butter in ein Kasterol, lasse ihn zergehen und mische 2 Kochlöffel voll Mehl darunter, und gib 8 Dötter dazu, wie auch 10 Guggen voll Himbeersaft, wie man die Himbeeren durchpassirt; stelle es auf die Gluth und rühre es fleißig, bis es ein dickes Koch wird, dann lasse es abkühlen, treibe es recht pflaumig ab, schlage 9 Dötter, einen nach dem andern hinein. Die Klar davon klopfe zu Schnee, und gib ihn, wenn die Dotter gut verrührt sind, hinein, bestreiche einen Model mit Butter, und fülle die Masse hinein, dann backe es im Ofen oder Dunst.

### Sch a d o d a z u.

Man gibt in einen Becken zwei Hände voll Zucker und 14 Dotter, schlage sie mit dem Beserl gut ab, bis es dicklich wird, dann gib 14 Guggen Himbeersaft dazu, stelle ihn auf die Gluth, und behandle ihn wie einen andern Krem oder Schado.

### 1026. Haselnuß = Auflauf auf 2 Schüsseln.

Nimm von 2 Pfund Haselnüßel die Schalen, brenne sie in einer Pfanne wie einen Kaffee, daß die Häuteln gerne weggehen, trockne sie dann mit einem Tuche ab, dann, wenn sie rein sind, stoße sie in einem Mörser recht fein, feuchte sie öfters mit Milch an, gib sie dann in einen Weibling, wie auch 1½ Bierling Butter, und so viel Zucker, treibe es recht pflaumig ab, dann schlage 14 Dötter, einen nach dem andern, hinein, rühre dieses eine gute halbe Stunde, dann klopfe von 9 Eiern die Klar zu Schnee und menge ihn dann darunter; bestreiche dann einen Model mit Butter, besäe ihn mit Zucker, und fülle die Masse hinein und siede es in Dunst. Wenn es sich beinahe schon ausgefotten hat, stürze es auf eine Schüssel heraus, klopfe aber vorher von 8 Eiern die Klar zu