

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

fort, wobei aber Schmalz nicht gespart werden darf. Gib in ein kleines Käferol Ribiselsaft, lasß ihn warm werden, bestreiche damit die Kuchen und rolle sie dann zusammen.

16. Eierstrudel.

Mache Eierfladen und fülle sie mit einem Gehäck von Krebsfchweiferl, gesottenen Spargel, und Hechtenleber. Rolle sie zusammen und gib sie zu Tische.

Verschiedene Fastenspeisen.

Gries- und Mehlspeisen, Krapfen und Strauben.

1. Schwemmknödel.

Treibe einen guten halb Bierling Schmalz schön flauig ab, schlage 3 Eier, eines nach dem andern, daran, gib ein wenig Salz und 2 Löffelvoll Rahm daran, mische 1 Seidl schönen Gries schnell darunter, mache kleine Knödel und stelle sie im Salzwasser. Wenn sie eine Weile gut gesotten haben, nimm sie von dem Feuer weg, schütte 1 Seidl kaltes Wasser daran und lasse sie zugedeckt eine Weile stehen, dann richte sie auf eine Schüssel.

2. Gute Reiswürstel.

Einen Bierling Reis dünsten in der Milch so lange, bis er dick wird, jedoch darf er sich nicht anlegen, und lasse