

## 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

### 39. Zwetschkenposösen.

Nimm 1 bis 2 Handvoll Zwetschken, siebe sie weich, löse die Kerne heraus und schneide sie sehr klein zusammen. Gib dann klein geschnittene Limonienschalen, gestoßenen Zucker, daß es süß genug wird, und gestoßenes Zimmt darunter, schneide runde Semmeln in Schnitten, streiche von den Zwetschken etwas darauf, gib wieder einen Semmelschnitten darauf, weiche sie in abgeschlagenen und gesalzenen Eiern, backe sie schön lichtbraun aus dem Schmalz, daß sie auf beiden Seiten eine schöne Farbe haben, richte sie auf eine Schüssel und gib sie gezuckert zu Tische.

### 40. Tupsen-Nockerl.

Treibe 6 Loth Butter mit 2 Eierdottern und 2 ganzen Eiern ab, salze es, brösle  $\frac{1}{4}$  Pfund Tupsen darein, rühre alles gut ab, mache daraus mit einem halben Pfund Mehl einen Teig, steche Nockerl daraus, schlage sie in siedendes Wasser, salze es noch etwas, gib sie dann auf einen Teller und heiße Butter darüber.

### 41. Karlsbader Golatschen.

Man nimmt 8 Loth Butter in einen Weibling und rührt sie so lange, bis sie schön weiß und recht flaumig ist. Sodann werden 3 Eierdotter nach und nach in die Butter verrührt, dann kommen dazu 2 Eßlöffelvoll Germ, 3 Eßlöffelvoll laue Milch, eine Messerspiße Muskatblüthe, ein wenig Salz, die feingeschnittene Schale von einer halben Limonie und 8 Loth Mehl. Dieses Alles wird zugleich gut abgerührt und abgeschlagen, bis der Teig Blasen wirft, welchen man dann an einen nicht zu warmen Ort