

## **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

## 2. Kirschkuchen mit Germ.

Treibe ein halbes Pfund Butter schön flaumig ab, schlage 10 ganze Eier eines nach dem andern daran, aber so oft ein Ei, so oft einen Eßlöffelvoll schönes Mehl, dann 2 Loth Zucker, 5 Eßlöffelvoll Obers und eben so viel Mehl, 3 Eßlöffelvoll gute Germ, und wieder 5 Eßlöffelvoll Mehl, ein wenig Salz, dann schlage den Teig schön fein ab, menge Kirschen darunter, gib den Teig in den geschmierten und mit Bröseln besäeten Model bis über die Hälfte, lasse ihn aufgehen bis der Model beinahe voll ist, backe ihn schön langsam in dem Rohr, gib ihn, wenn er gebacken ist, auf eine Schüssel und säe Zucker darauf.

## 3. Ribiselkuchen.

Treibe einen Vierting Butter recht flaumig ab, schlage 6 Eierdotter einen nach dem andern hinein, so oft einen Dotter, so oft einen Eßlöffelvoll gestiebte Semmelbrösel, dann 12 Loth gestoßenen Zucker, ein wenig gestoßenes Zimmt, klopse die Klar von 6 Eiern zu festem Schnee und rühre es darunter. Schmiere den Model mit Butter und verfare übrigs wie beim Weichselkuchen, nur nimm zur Fülle eine Kaffeetassevoll gut reife Ribisel ohne Stengel.

## 4. Weinbeerlkuchen.

Rühre und schlage gut ab: 12 Eier, 8 Loth gesäuberte Weinbeerl und Zibeben ohne Kerne, 4 Loth gewürfelt geschnittenes Citronat, etwas kleingeschnittene Citronenschalen, gestoßene Muskatblüthe, etwas Salz und ein Seidl Obers mit einem Pfund feinen Mehl und einigen Handevoll gestiebten Semmelbröseln, gib es in einen mit Butter ausgestrichenen Model und backe es schön.