

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

aus, nimm ein rundes, 2 viereckige und 3 dreyeckige Ausstecherln, und stich Fleckeln aus; dann schmiere die Fleckeln mit aufgeklopften Eyern; thue einen halben Eßlöffel voll Faisch in die Mitte, lege hernach noch einen andern Fleck darüber, drücke es dann an der Seite zusammen; jedoch in der Höhe darf es nicht geschmiert werden; die dreyeckigen Pasteteln müssen wie Hüteln ausgedrückt werden, und zwar die eine mit dem Finger auf, die andere mit dem Finger abwärts, alsdann bekommen sie eine schöne Form; endlich thue Schmalz in eine Pfanne, backe sie schön langsam, daß sie lichtbraun werden.

Germkripfel.

Thue in einen Weidling 8 Loth Butter, treibe sie ab, schlage 2 Dötter und 2 ganze Eyer hinein, thue 2 Löffelvoll Germ darzu, und salze es ein wenig; mache dann von 3 Vierting Mehl einen Teig mit 2 Eßlöffel voll guten Rahm oder Obers an, walche ihn auf dem Nudelbrett gut Messerrücken dick aus, und schneide dreyeckigte Fleckeln daraus; gib etwas Eingesottenes, Weinbeeren, oder was du sonst hast darauf, rolle sie zusammen, und laß sie auf dem Nudelbrett gehen, sodann lege sie auf ein Blattel, schmiere sie in der Höhe mit aufgeklopften Eyern, und backe sie.

Germwandelu mit Mandeln.

Nimm 8 Loth frische Butter, und 4 Loth Mehl, treibe die Butter ab, gib 8 Loth fein gestoßene Mandeln darunter, 4 ganze Eyer und 4 Dötter, 3 Löffelvoll Obers, 2 Löffelvoll Germ, und Zucker, darnach