

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

delsteig in ein großes Seitel gutes Obers, und siede es so lange, bis es fest wird, dann laß es auskühlen, und rühre es mit 8 Eyerdöttern recht pflaumig ab, schlage das Klar von 6 Eiern zu einem Schnee, und rühre ihn darein, dann schmiere einen Melon oder einen sonst passenden Model mit Butter aus, gib das Gerührte hinein, und lasse es langsam backen, ist es gebacken, so stürze es auf die gehörige Schüssel heraus, gib rothen Wein, mit Zucker und Zimmet aufgekocht, siedend mit Geruch und Zucker darüber, oder gib das Koch trocken, und den Wein besonders in einer Sauce darzu, und gib es zur Tafel.

Germ = Galatschen.

Nimm 6 Loth Butter, treibe sie pflaumig ab, schla-ge 3 Eyerdötter und ein ganzes Ey daran, dann gib 5 Löffelvoll Milch, 2 Löffelvoll Germ, und 12 Loth Mehl darzu, salze es, und stelle den Teig von Ferne zum Feuer, daß er gehen kann, hernach nimm den Teig auf das Nudelbrett, walche ihn gut aus, und mache 2 Fle-cke daraus, bestreiche die innere Seite mit Eyer, daß die Fülle nicht herausfallen kann, bestreue den einen Fleck mit Weinbeeren, klein gestoßenen Mandeln und Zu-cker, lege den andern Flecken darauf, stich nun mit ei-nem Glase die Galatschen aus, bestreiche sie in der Hö-he wieder mit Eyer, und lasse sie lichtbraun backen; dann besäe sie mit Zucker, und sie sind fertig.

Gries = Strudel.

Mache ein recht dickes Grieskoch, gib es auf eine Schüssel, decke es zu, und laß es gut auskühlen. Drei-