

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

mit Wassereis, und bilde kleine Kügelchen, daß sie einer Erbse gleich sehen, lege sie hernach aufs Papier, und trockne sie. Aus diesem Teige kann man endlich auch Laubfrösche zu einer Ziertorten, grünes Lorberlaub und andere eßbare Dinge machen.

Mandel = Marschallen.

Gib in einen Weidling ein halb Pfund gestoßenen Zucker, 4 Dötter, Limonie, ein halb Pfund fein gestoßene Mandeln, den Schnee vom aufgeklopften Ey, und verrühre Alles untereinander; sodann nimm 12 Loth Mehl, mache den Teig damit an, thue ihn hernach Fingerdick lang, und einen Daumen breit auf ein beschmiertes Blattel; wenn du aber willst, so kannst du ihn auch in der Mitte füllen; dann backe es, und ist es gebacken, so mache ein zierliches Eis darauf.

Fille = Pastetchen.

Nimm frisches Kalbfleisch, schneide es, wie gestuzte Nudeln, nimm ein Neindl, thue Butter und das geschnittene Fleisch, dann auch klein geschnittene Limonie hinein, laß es hernach ein wenig dünsten, gib etwas guten Rahm darauf, laß es einen Sud aufthun, sodann nimm es vom Feuer weg, salze es geschmack, und laß es auskühlen; alsdann walge den Buttermteig gut Messerrücken dick aus, schneide davon so viel herunter, als das Wandel groß ist, thue es mit einem Löffel hinein, mache dann einen Deckel vom Buttermteig darauf, schmiere ihn in der Höhe mit Eiern, und fahre so fort, dann backe ihrer so viel du willst, und du kannst auch kleine Pastetchen daraus bilden.