

## **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

Käse mit dem Reibeisen; lege dann 2 Finger tief die abgeschmälzten Nudeln in die Reim oder das Kastroll, streue den geriebenen Käse darauf, dann hierauf wieder Nudeln, dann Käse, und so fort. Dann nimm Eyer und Milch, und sprüde sie gut ab; gieße sie dann über die Nudeln, und backe sie in der Röhre. Wenn du die Nudeln ohne Eyer machen willst, so gebe die Nudeln abgeschmälzt mit Käse bestreut ohne die Eyer auf die Tafel.

### Weichselkuchen.

Treibe ein halb Pfund Butter samig ab, dann nimm 8 Eyerdotter einen nach dem andern; Von dem Klar der 8 Eyer schlage einen Schnee ab, nun nimm 8 Loth gestoffene Mandeln, klein geschnittene Limonieschälkern, und 12 Loth gestoffenen Zucker, wenn du alles dieses gut abgetrieben hast, rühre noch 12 Loth Semmelbröseln darein; Dann verdrehe 1 Pfund Weichsel in das Abgetriebene, schmiere den Model mit Butter, und brösle ihn aus, lege nun das Abgetriebene hinein, und laß es backen. Sobald der Kuchen nun ausgebacken ist, so stürze ihn aus dem Model, und besäe ihn mit Zucker, dann ist er fertig.

### Weichselkuchen auf andere Art.

Treibe 1 Viertel Pfund Butter ab, gib Limonieschälkern, dann 4 Loth Zucker und ein wenig gestoffene Nagel hinzu, hernach rühre 5 Eyer eines nach dem andern hinein, dann verrühre es nochmal mit 3 Loth gestoffenen Mandeln und 6 Loth Semmelbröseln. Thue nun die Weichseln in das Verrührte, schmiere und brösle einen Model mit Butter aus, gib das Verrührte nun hinein, und laß