

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

Eyern. Dann schmiere ein Blattel mit Butter, und brösle es auch mit Butter aus, gib das Verührte hinein, und lasse es in einem Backofen backen. Dann nimm den Reif von dem Blattel, und gib das Koch auf die Tafel.

Schocolade = Koch.

Weiche um 1 Kreuzer abgeriebene Semmel in Milch, und treibe auf 2 Personen 1 Viertel Pfund Butter in einen Weidling ab. Dann stosse 2 Loth abgezogene Mandeln, nimm Zucker so viel du willst, und reibe ein Zieglerl Schocolade auf einem Riebeisen. Dann hacke Limonieschällern klein, drücke die Semmel gut aus, und treibe dieses Alles in einem Weidling gut ab; dann verrühre es gut mit 2 Eyerdtötern und 1 ganzen Ey, eines nach dem andern. Schmiere ein Reindl oder was du hast, mit Butter, gib das Abgetriebene hinein, und laß es langsam backen, dann besäe es mit Zucker, und es ist fertig.

Ripfel = Koch.

Nimm mürbe Ripfeln, und reibe sie ein wenig ab, dann sprüdle Eyer in einer guten Milch gut ab, und stosse die Ripfeln hinein. Schneide sie dann in der Mitte nach der Länge von einander; willst du sie füllen, so schneide die Schmollen heraus, und gib das Eingefottene hinein; schmiere eine Schüssel mit Butter, lege die Ripfeln hinein, und weiche sie mit der abgeklopften Milch an (auf 1 Ripfel nimm 2 Eyer.) Schlage nun die übrigen Eyer in ein Hafersl, gib Limonieschällern oder Zimmet dazu, und Obers, sprüdle es mitsammen ab, und gieße es über die Ripfeln, backe sie nun in dem Backofen, dann zuckere sie in der Höhe, und sie sind fertig.