

## **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

es heraus, und streiche ein anderes auf, und so fahre fort. Wenn die Namerln gebacken sind, gebe sie in einen Mörser und stosse sie, nimm Butter in einen Weidling, treibe sie ab, und wenn sie abgetrieben ist, so gib die Namerln darein, gib Zucker und Vanillie dazu, halb Dötter halb ganze Eyer so viel du brauchst, wann alles dieses gut gerührt ist, so schmiere eine tiefe Schüssel oder ein Reifblattel, gib das Gerührte darein, und backe es langsam, dann löse den Reif ab, und zuckere es, so ist er fertig.

### Umurken (Gurken) einzumachen.

Nimm die Umurken, schneide den Stängel und die Spitze vorne ab, wasche sie aus, salze sie ein wenig ein, und lasse sie die Nacht über im Salzwasser stehen, dann reibe sie mit den Händen im Salzwasser gut ab, und gib sie dann in ein Geschir, nachdem du das Salzwasser vorher hievon abgeseihet hast, nun nimm Weinbeerblätter mit Fenchel unterlegt, und laß sie halb im Wasser und halb im Essig kochen, wann es nun gut gesotten hat, so gieße es über die Umurken, decke sie zu, und sie sind dann bald zu gebrauchen.

### Umurken (Gurken) auf eine andere Art.

Buze die Umurken wie die Vorigen, wasche sie, und gib sie in ein kupfernes Becken; salze sie gut ein, stelle sie in einen Keller, und laß sie 24 Stunden stehen, dann nimm ein Fassel, lege es mit Weinbeerblätter gut aus, und thue die Umurken darein, gebe inzwischen Weinbeerblätter und Fenchel darunter, und so fülle das Fassel aus, decke es mit Weinbeerblätter zu, vermache es wie bewußt, und fülle es dann mit Mostessig. Du mußt