Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

Schmalz ein schwarz Mehl in ein Schüssel, und schlagt 5. dar-
und 5 Eier darein, und salzt es ein wenig, und giss ein
Milch auch darein, aber nit zuviell, und wie es Schlagt
gar wohl ab, darnach giss es Milch nach, bis der Teig
recht ist, es muss gar dünn sein wenn aber das
Mehl nit gar gut ist so muss ihr ein wenig dickers
nehmen, darnach 1 oder 2. Loth Schmalz in ein Schüssel
heiß werden, und giss ein wenig Teig in ein Schüssel
und wenn das Schmalz heiß ist, so giesst es den
mit den Schöpfel ein, also sein ein grosser Fuerwerck
werden, giss aber fein gemach das auch das Schmalz
mit hero gehet, und wenn das Pfoch in die Höhe schwimmt
so ist es genug es oben dann so Brennt ihr heraus,
und nimmt das Schmalz samb dem Pfoch durch ein
Sibel, und drückt das Pfoch gar wohl aus, und
schutte den ein Hui, so oft ihr eure Krapfen
und Dichter zu bis ihr gar satt, darnach
richtet euch also ihr Recht.

Aufgehendes Dopfen Koch zumach
en

Nimm ihr einen ein grosser Schöpfel voll Saur Schmalz