

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

das übrige Kindskoch, und gib es in der Schüssel herum neben dem Zusammengerollten, dann lasse es in der Röhre langsam backen, daß es mit dem Zusammengerollten gleich und schön aufgeht. Ist es ausgebacken, so nimm den Reif hinweg, besäe es mit Zucker, und es ist fertig.

Schmankerl-Koch auf andere Art.

Mache von 3 Kochlöffelvoll Milch mit halb Wasser ein dickes Kindskoch, nimm es vom Feuer, rühre es pflaumig, bis es kalt ist, daß es keine Haut bekommt, dann gib in eine Fridata-Pfanne ein wenig Schmalz, laß es heiß werden, und backe die Schmankerln; dann gib in ein Kastrol nicht gar einen Vierting Butter, laß sie zerschleichen, gib 4 Händevoll fein geriebene Semmelbröseln hinein, röste sie, dann gib ein halb Seitel Obers darzu, rühre es fleißig, gib 4 Eyerdötter hinein, und röste es ein wenig ab, dann gib es in einen Weidling, treibe es recht pflaumig ab, schlage 9 Eyerdötter daran, treibe es gut ab, gib ein wenig geschnittene Limonieschalen darunter, zuckere es, daß es süß genug wird, und die geschnittenen Schmangerl; schlage von 6 Eyern das Klar zu Schnee, rühre es darunter, schmiere ein Kastrol mit Schmalz, besäe es mit Bröseln, fülle es hinein, und backe es in dem Rohre; die Schmankerln müssen mit Obers angefeuchtet werden.

Schneeballen.

Gib ein Pfund Mehl auf ein Nudelbrett, salze es, und schneide ein Viertel Pfund Butter in Blatteln darunter, mache in der Mitte ein Loch, und gib 2 Eyerdötter und ein ganzes Ey hinein, mache mit einem gu-