

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

te in einem Häserl Wein zum Feuer, gut zugedeckt, und gieße ihn dann über die geröstete Semmel, daß sie so dick, wie ein Rindsfloh wird, und laß sie zugedeckt aufkochen, dann gib klein geschnittene Limonieschalen, Zimet und Zucker darzu, laß das Koch wieder aufkochen, und es ist fertig.

Winter = Schneeballen.

Gib ein und ein halb Pfund schönes Mehl auf das Nudelbrett, hinzu ein ganzes Ey und einen Eyerdotter, mache in der Mitte eine Höhlung in das Mehl, salze es, und mache mit einem guten Rahm den Teig, wie einen geschnittenen Nudelteig an. Walche nun runde Fleckeln aus, wie bey den vorhergehenden gesagt wurde, mache einen Striezel, und mit dem Krapfenradl lange Bandeln, dann nimm den Teig auf die Hand, und forme ihn wie einen Schneeballen, lege dann die Theile zusammen, und gib sie in den Model, halte ihn in heißes Schmalz, und laß die Schneeballen backen, doch so, daß sie nicht braun werden, sondern weiß bleiben. Wenn sie gebacken sind, bestreue sie mit Zucker, und sie sind dann fertig.

Zucker = Strauben.

Nimm ein wenig Mehl in einen Weidling, gib hinzu gute laulichte Milch, einen Eyerdotter, und von 2 Eiern bloß das Klar, rühre nun den Teig gut ab, und salze ihn ein wenig. Der Teig muß aber so dünn seyn, daß er dir vom Löffel rinnt; nun setze in einem Pfandl Schmalz auf das Feuer, gieße den Teig in den Straubenmodel, und lasse ihn wie Farserl in das Schmalz hinein, daß sie aber nicht braun werden; lehre sie dann