

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

mit der Fleischgabel um, und wenn du siehst, daß sie an der Seite anfangen braun zu werden, so lege sie mit der Fleischgabel gleich auf einen Nudelwalcher, daß sie als warm noch krumm werden, besäe sie dann mit Zucker, und lege sie wie einen Berg aufeinander zierlich in die Schüssel, und sie sind fertig.

Aufgegangenes Zwetschken = Koch.

Siede gedörrte Zwetschken, löse die Kerne davon aus, hacke sie ein wenig zusammen, und treibe sie durch einen Durchschlag, daß das Häutige davon abgesondert wird; dann reibe um 2 Kreuzer Semmeln ab, und weiche sie in Milch. Hernach stoße ein wenig Mandeln, treibe ein Viertel Pfund Butter ab, drücke die Semmeln aus, und gib sie in die Butter, treibe sie ab, dann gib Zucker, Limonie und Nelken mit ein wenig Zimmet darein, wie auch die gestoßenen Mandeln, und dann die Zwetschken, und verrühre Alles gut durcheinander. Endlich nimm 3 ganze Eyer und 4 Dötter, eines nach dem andern, und verrühre sie gut; wenn du siehst, daß der Teig weich ist, so kannst du eine Handvoll Semmelbröseln darzu nehmen; schmiere nun ein Blattel mit Butter, und brösle solches aus, gib das ganze Gerührte hinein, und backe es; dann löse den Reif herunter, bestreue das Koch mit Zucker, und es ist fertig.

Zwetschken = Strudel.

Siede gedörrte Zwetschken, löse die Kerne aus, hacke sie zusammen, und treibe sie dann durch einen Durchschlag. Hernach lasse in einem Reindl ein wenig Butter zergehen, gib Semmelbröseln darein, und lasse sie lichtbraun