

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

Pomeranzen = Torte auf andere Art.

Nimm 28 Eyerböcker, von 12 Eiern das Klar, schlage es zu Schnee, dann 28 Loth Zucker, reibe von 2 Pomeranzen die Schalen ab, welche mit diesem Zucker gestoßen werden, schneide 2 Loth Pomeranzen-Zelteln mit dem Wiegmesser fein zusammen, nimm ein Pfund abgezogene Mandeln, stoße sie fein, treibe die Eyerböcker gut mit dem Zucker auf, dann gib die Mandeln dar- ein mit den geschnittenen Zelteln; treibe es eine halbe Stunde, gib dann den Schnee darzu, und treibe es noch gut, dann schmiere den Model mit Schmalz, bröste ihn, gib das Abgetriebene hinein, und backe es, so ist die Torte fertig.

Prügel = Krapsen.

Gib ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln in einen Topf, schlage 4 Eier und 8 Dötter in die Mandeln; dann gib ein halbes Pfund Zucker, Limoniescha- len und Zimmet hinzu, und rühre die Mandeln mit den Eyerböckern gut ab. Nun gieße eine halbe Maß süßes Obers darzu, mache mit ein Viertel Pfund zerlassener Butter und 3 Viertel Pfund Mehl den Teig in dem Topf an, und rühre ihn gut ab; er muß in der Dicke seyn, wie ein Grieskoch. Nun nimm den Prügel, schmiere ihn mit Schmalz, und lasse ihn bey dem Feuer warm werden; dann binde einen Bogen Papier mit der Schnur um den Prügel, und stelle ihn zum Feuer, daß er samig wird. Setzt fange an, ihn mit dem Schöpflöffel zu begießen, und mache einen Ring herum; drehe ihn bey dem Feuer, und mache wieder einen Ring, und so fahre fort, bis er die rechte Länge bekommt; aber setze etwas darunter,