

## **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

streiche sie mit einem abgeschlagenen Ey, und backe sie geschwind in dem Defertl; dann richte sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Zucker, und gib sie zur Tafel.

### Waffen = Krapfen.

Nimm in einen Weidling ein halbes Pfund Mehl, gib 4 Loth abgezogene gestoßene Mandeln darzu, Zimmt oder Limonie = Geruch, was du willst; dann laß 2 Loth Schmalz heiß werden, und wieder auskühlen; schlage 2 Eyerdotter und ein ganzes Ey in das Mehl, und mache mit einem halben Seitel laulichten Obers und 4 Loth gestoßenem Zucker den Teig an; mache nun das Eisen heiß, beschmiere es mit Schmalz, und gib den Teig Nußgroß in der Mitte des Models darauf; dann drücke den Model zusammen, gib ihn auf das Feuer, und backe den Teig schön lichtbraun; hernach nimm ihn heraus, und lege ihn geschwind über den Nudelwalcher, daß die Krapfen krumm werden, und sie sind dann fertig.

### Spanischen Wind.

Rühre mit Schnee aus dem Klar von 2 Eiern ein Viertel Pfund fein gestoßenen Zucker in einen Weidling, doch darfst du nicht allen Schnee hineinrühren, sondern nur den größten Theil davon; drücke ein wenig Limoniesaft hinein, und rühre so lange, daß er die rechte Feste bekommt, und nicht mehr vom Löffel fällt; schmiere nun ein Blättel mit Wachs, und gib einen Kaffeelöffelvoll von dem Abgerührten nach und nach darauf; je höher sie werden, desto schöner werden sie. Hernach backe sie in der Röhre bey einer langsamen Hitze, daß sie