

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

Abgetriebener Weichselkuchen mit Germ.

Treibe $\frac{1}{4}$ Kilo Butter schön flaumig ab, schlage fünf ganze Eier, eines nach dem andern, daran, so oft ein Ei, so oft 1 Eßlöffel voll schönes Mehl, dann 5 Eßlöffel voll Obers, 2 Defgr. Germ, ein wenig Salz, dann schlage den Teig schön fein ab und laß ihn aufgehen, schmiere einen Model gut mit Butter, besäe ihn mit Semmelbröseln, gib einen Schöpflöffel voll von dem Teig hinein, streue Weichsel oder Kirschen darauf, gib wieder Teig darüber, und so fort bis der Teig gar ist, laß ihn noch ein wenig gehen und backe ihn, gib ihn wenn er gebacken ist auf eine Schüssel und säe Zucker darauf.

Zwetschkentuchen.

Treibe 28 Defgr. Butter schön flaumig ab, schlage 5 ganze Eier hinein, jedes gut verrührt, gib 1 Deziliter 8 Bentiliter lauwarmes Obers, 2 Defgr. Germ, Salz, ein wenig Zucker und so viel Mehl dazu, daß der Teig recht fest wird und daß man ihn auf dem Nudelbrett walken kann, schlage ihn recht fein ab und laß ihn ein wenig gehen; dann nimm gute Zwetschen, schäle sie, nimm die Kerne heraus, gib sie in ein kleines Kasserolle und laß sie mit ein wenig Wein, einem Stück Zucker, 3 oder 4 Gewürznelken schön lang dünsten, laß sie dann auskühlen, hernach gib den Teig auf ein mit Mehl besätes Nudelbrett, walke ihn ein wenig voneinander, daß er aber doch zwei Finger dick bleibt, dann nimm ein rundes Plattel, mache an der Seite von dem Teig ein fingerbreites Streiferl herum und lege die Zwetschen schön zierlich darauf, bestreue sie mit Zucker und Zimt und lege kreuzweise fingerbreite, von dem Teig gemachte Streifel darauf, daß es wie ein Gitter aussieht, bestreiche sie mit einem abgeschlagenen Ei, besäe es mit Zucker, stelle es an einen warmen Ort und laß es aufgehen, backe es und gib es gezuckert zur Tafel.

Auflauf von Mehl und Eiern.

2 aufgehäuften Eßlöffel voll schönes, weißes Mehl rühre zuerst mit ein wenig kalter Milch ab, schlage 4 Eier daran, mache es mit siedender Milch so dünn, daß es läuft und wie ein Fladesteig ist, gib Zucker und kleine Weinbeeren oder Kirschen dazu, oder wenn es nicht süß sein soll, Salz und geschnittenen Schnittlauch, rühre es gut durcheinander, bestreiche ein kupfernes Blech oder Bratpfanne dicht mit