

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

Butter, gieße den Teig hinein, schneide kleine Schnittel Butter darauf herum und laß es backen. Der Teig darf nur daumenbreit hoch im Bleche aufgehen.

Fein abgetriebener Gugelhupf.

Treibe 28 Dekgr. Schmalz flaumig ab, rühre 4 Eidotter, 3 Eßlöffel voll abgewässerte Germ, 1 Deziliter 8 Zentiliter lauwarmes Obers darunter, gib 7 Dekgr. gestoßenen Zucker, ein wenig Salz und Vanille dazu, hernach 3 Deziliter 5 Zentiliter feines Mehl und schlage den Teig solange, bis er Blattern bekommt. Darauf mische 3 Dekgr. 5 Gr. Weinberl, 7 Dekgr. Zibeben ohne Kern, wie auch 1 Dekgr. 7½ Gr. feingeschnittene Mandeln hinein, schmiere einen Model mit Schmalz, fülle ihn mit dem Teig halb voll an, laß ihn gut gehen und laß ihn bei einer gleichen Hitze im Ofen schön braungelb backen.

Maultaschen.

Auf ein Radelbrett zwei Hände voll Mehl und ein wenig Salz, 2 ganze Eier und von 1 Deziliter 8 Zentiliter die Hälfte Wasser, mache den Teig schön klar an, decke ihn mit einem Weidling zu und laß ihn ein wenig rasten; dann nimm in eine Pfanne 14 Dekgr. Schmalz, laß es heiß werden, rühre nicht ganz 3 Deziliter 5 Zentiliter Grieß hinein, schütte 1 Deziliter 5 Zentiliter siedendes Wasser darauf, röste ihn solange, bis er ein wenig gelblich wird, laß ihn auskühlen, walke den Teig soviel als möglich voneinander, streiche den Grieß messerrückendick darauf und schlage den Teig handbreit übereinander, am Ende beschmiere ihn ein wenig mit Eiklar, damit die Maultaschen nicht zerfallen, steche sie mit dem Krapfenradel schön viereckig ab, siede sie im Salzwasser, seihe das Wasser davon weg, schmiere eine Schüssel mit Krebs- oder auch anderer Butter, gib die Maultaschen darauf, gieße ein wenig Rahm und ein wenig Krebsbutter darüber und laß sie eine Weile aufdünsten.

Gute Mehlspeisen.

Weiche 8 Dekgr. 5½ Gr. abgerindelte Semmel in der Milch, drücke sie gut aus, stoße sie mit eigroß Butter im Mörser, mache von 2 Eiern ein Eingerührtes, gib es auch dazu, und wenn alles gut untereinander gestoßen ist nimm es mit einem Teller heraus, dann rühre 2 Eidotter mit soviel Limonezucker flaumig ab, daß es süß genug wird, mache die 3 Eiklar zu Schnee, nimm zuletzt einen