

## **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

Telephone: +43(732) 7720-53100

dörre Zwetschen schön weich, löse die Kerne aus und schneide sie mit Limoneschale klein zusammen, weiche Semmel in der Milch, drücke sie aus und schneide sie darunter, treibe 14 Dekgr. Butter flaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, schlage 3 Eidotter, einen nach dem andern daran, eine Handvoll geschwellte und fein gestoßene Mandeln, von 3 Eiern die Klar zu Schnee geklopft und darunter gerührt, Zucker, daß es süß genug wird und ein wenig Zimt, dann ziehe den Teig schön dünn aus, streiche die Fülle darüber, rolle ihn zusammen, richte den Strudel auf eine blecherne, geschmierte Schüssel, mache einen Reif herum, gieße ein wenig Obers darüber, backe ihn schön langsam.

### **Böhmische Tullen, trocken gebaden.**

3 Schauerl Mehl, schlage 2 ganze Eier und 2 Dotter in dem Gefäße gut ab, gib ein wenig Milch und 2 Dekgr. Germ hinein und mache den Teig wie einen dicken Mehlschmarrenteig an, salze ihn und laß ihn gehen, hernach hitze den gehörigen Model oder Plattel, gib Schmalz darauf und mache runde Krapfen mit einem Löffel auf selbes Plattel oder Model, kehre sie um und backe sie schön gelb, nimm sie herab, gib wieder Schmalz darauf und so mache es mit allen fort.

### **Wasserspazzen.**

Drei Hände voll Mehl salze, schlage 2 Eier daran und mache den Teig mit süßer Milch nicht gar zu fest an, schlage ihn in siedendes Salzwasser, laß ihn etliche Male aufsieden, dann seihe ihn durch ein Sieb, laß in einer Kasserolle eigroß Schmalz heiß werden, gib die Spazzen hinein, säe ein wenig Semmelbrösel darüber und röste sie solange, bis sie schön rahmlich sind, richte sie auf eine Schüssel und gib sie zur Tafel.

### **Wespennest.**

Treibe 28 Dekgr. Schmalz recht flaumig ab, schlage 3 Eier und 2 Dotter daran, gib nicht ganz 3 Deziliter 5 Zentiliter Milch, 2 Dekgr. Germ, Salz, ein wenig Zucker und soviel Mehl, daß der Teig so fest wie ein Krapfenteig wird, dazu, laß ihn ein wenig gehen, dann gib ihn auf ein mit Mehl besätes Nudelbrett, walke ihn voneinander, daß er nur messerrückendick ist, schneide zwei Finger breite und zwei Finger lange Schnitzel herab, schmiere sie mit