

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, gib Weinberln oder Zibeben darauf, rolle sie zusammen und setze sie in ein mit Butter beschmiertes Kasserolle, besäe sie mit Zucker und stelle sie an einen warmen Ort; wenn sie schön aufgegangen sind so backe sie.

Apfelauflauf.

Schäle 5 Äpfel in der Größe eines Maschanzerapfels, dünste selbe in etwas Wasser, dann, wenn sie sich ganz verdunstet haben, gib 3 Dekgr. 5 Gr. Butter dazu, 2 Dotter und ein paar Löffel voll Mehl, rühre es auf der Glut solange bis es wie ein dickes Koch ist, lasse es dann auskühlen, treibe es recht flaumig, schlage hernach 3 Dotter, einen nach dem andern hinein, wie auch eine Handvoll Zucker, schlage dann von 3 Eiern die Klar zu Schnee und menge ihn, wenn alles gut verrührt ist, darunter, bestreiche dann einen Model mit Butter und fülle die Masse hinein, backe und gib es gezuckert zur Tafel.

Obsteiertuchen.

6 Dekgr. Zucker, 2 Eidotter, 60 Gr. Mehl und ein Drittelliter gute kalte Milch absprudeln, den Schnee von 2 Klar darunter mengen. In einer größeren Omelettenpfanne Schmalz rauchend heiß werden lassen, die Hälfte Teig dareingeben und im Rohr ein wenig anbraten lassen, dann Obst oder Marmelade darauffschütten, den anderen Teig darüber. Bei guter Oberhize braun backen, dann fest mit Zucker und Zimt bestreuen.

Gebadene Grieffschnitten.

Einen Tag zuvor in $\frac{3}{4}$ Liter entrahmter Milch zwölf Dekgr. groben Grieff 5 Minuten kochen lassen, etwas Salz dazurühren, den dicken Brei in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel gießen. Den andern Tag fingerdicke Schnitten davon schneiden, wälzt sie in Ei und Brösel und bäckt sie aus heißem Schmalz goldbraun.
