

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

darauf, streiche es voneinander über das ganze Blattel, daß der Teig nur messerrückendick ist, laß ihn lichtbraun backen, dann etwas Gingesottenes darauf, schneide zwei Finger breite und spannlange Streifel und rolle sie zusammen, daß sie wie ein Schneckenhäuschen aussehen. Diese Schnecken sind recht gut und nicht kostspielig. Von dieser Quantität wird ein großer Teller voll.

Gebadene Stanigel.

28 Defgr. schönes Mehl, 14 Defgr. frische Butter darunter, salze es ein wenig, gib 3 Löffel voll gestoßenen Zucker, von einer halben Limone klein geschnittene Schalen, 3 Eidotter, 4 Löffel voll Rahm, etwas Anis dazu, mache damit den Teig an, daß er in der Feste wie ein Strudelteig ist, laß ihn rasten, walke ihn nicht gar zu dünn aus, schneide zwei Finger breite und viertellange Streifel, walke sie wie ein Stanigel, backe sie heiß aus dem Schmalz, besäe die Stanigel mit Zucker, gib inwendig etwas Gingesottenes und gib sie zur Tafel.

c) Obstspeisen und Salat.

Apfel im Schlafrock.

Schäle Äpfel, steche den Bogen in der Mitte heraus, fülle Ribisel oder sonst ein Gingesottenes hinein, mache einen Buttermantel, walke ihn aus und schneide viereckige Fleckerl, überstreiche das Fleckerl mit Eiklar, gib einen Apfel darauf und mache es gut zusammen, dann stelle es auf einem Blattel auf diejenige Seite, wo der Teig zusammengemacht ist, überstreiche sie dann alle mit einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Zucker und backe sie schön langsam.

Äpfelschlängel.

Schneide die Äpfel gewürfelt, dann laß in einer kleinen Kasserolle ein wenig Butter zergehen, gib die Äpfel hinein, säe ein wenig Zucker und Zimt darauf, klein geschnittene Limoneschale, ein wenig gewaschene Weinberl, laß sie schön weich dünsten und hernach auskühlen, dann mache einen englischen Buttermantel, walke ihn messerrückendick aus, schneide einen runden Fleck daraus,