

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

recht kleine Nudeln davon, lasse in einer Pfanne Schmalz heiß werden und backe die Nudeln schön lichtbraun heraus. Gib sie auf eine Schüssel, ein wenig Weinbeerl darunter, dann nimm in ein Häferl ein Seidl Obers, 3 Eierdotter, ein wenig Zucker und Zimmt, sprudle es gut ab, schütte es über die Nudeln und lasse sie eine halbe Stunde im Rohr backen.

29. Zwetschkenrolleten.

Siede ein halbes Pfund gedörte Zwetschken in Wasser, löse die Kerne heraus und schneide sie klein zusammen. Siede dann einen Vierting Zucker mit einem Eierbecherl voll Wasser in einer Pfanne so lange, bis sich der Zucker spinnt, gib einen halben Vierting geschwellte und fein gestoßene Mandeln hinein, röste sie etwas, gib ferner die geschnittenen Zwetschken und etwas geschnittene Limonienschalen dazu, röste sie nochmals und rühre endlich wenig gestoßene Gewürznelken, 2 Kaffeelöffelvoll Limoniensaft und 8 Eßlöffelvoll rothen Wein darunter. Backe Eierfladen, streiche die Zwetschkenfülle messerrückendick darauf, rolle sie zusammen, lege sie recht zierlich auf eine Schüssel, gieße ein wenig von dem Wasser, worin die Zwetschken gesotten sind, darüber und lasse sie eine halbe Stunde zugedeckt auf dem Glut dünsten und gib sie gezuckert zur Tafel.

30. Zwetschkenrolleten auf andere Art.

Wasche ein halbes Pfund Zwetschken aus, siede sie im Wasser, löse dann die Kerne aus, schneide sie mit etwas Limonienschalen, Zimmt und gestossenem Zucker fein zusammen und feuchte sie mit Zwetschken-saft wenig an. Backe Eierfladen, schneide sie handgroß zu, fülle sie mit