

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

gut ab, bis er Blattern bekommt, säe ein wenig Mehl darüber und lasse ihn gehen, dann mache mit einem Eßlöffel schöne runde Krapsen heraus, stelle sie auf ein mit Mehl besäetes Brett, lasse sie ganz gehen, dann gib in eine Pfanne, die oben nicht zu groß ist, Schmalz, lasse es heiß werden, ziehe die Krapsen von einander, daß sie in der Mitte ganz dünn werden, gib sie in das Schmalz, schüttle die Pfanne ein wenig und lasse sie backen, bis sie auf jeder Seite eine Farbe bekommen.

45. Wespennester.

Treibe einen Vierting Butter und einen Vierting Schmalz recht flaumig ab, schlage 4 Eier und 6 Dotter daran, verrühre jedes einzeln gut, gib 1 Seidl laue Milch, 4 Löffelvoll gut abgewässerte Germ, Salz, ein wenig Zucker und so viel Mehl dazu, daß der Teig so fest, wie ein Krapsenteig wird, lasse ihn ein wenig gehen, dann gib ihn auf ein mit Mehl besäetes Radelbrett, walke ihn von einander, daß er nur messerrückendick ist, schneide 2 fingerbreite und 2 fingerlange Schnitzel herab, schmiere sie mit Butter, gib reingewaschene Zibeben ohne Kerne oder Weinbeerl mit stiflet geschnittenen Mandeln darauf, rolle sie zusammen, schmiere jedes einzeln am Rande und setze sie in ein mit Butter geschmiertes Kasserol, besäe sie mit Zucker, stelle sie an einen warmen Ort, wenn sie schön ausgegangen sind, so backe sie in dem Rohr.

46. Mohn-Kipfel.

Man treibt 10 Loth Schmalz recht flaumig ab, rührt 2 ganze Eier und 4 Dotter nach und nach hinein; so oft ein Dotter verrührt wird, gibt man einen Eßlöffelvoll Obers, 2 Eßlöffelvoll Germ, einen Löffelvoll Zucker, einen