

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

50. Schneekrapfen.

Nimm ein Viertelfund Butter in ein messingenes Pfandel und lasse ihn schön kühl zergehen, nimm dann ein Viertelfund Wasser darein und lasse beides sieden; ist es gesotten, so rühre ein Viertelfund feines Mehl darein, auch 4 Eier, eines nach dem andern. Ist alles gut abgerührt, so mache aus diesem Teig Stücke, so groß wie eine Nuß. Diese Stücke stelle auf ein mit Butter geschmiertes Blattl in ein Rohr und backe schön heiß die Krapfen heraus. Merke wohl, die Eier müssen, bevor sie in das Abgerührte geschlagen werden, in ein warmes Wasser gelegt werden.

51. Sehküchel.

Nimm ein halb Maßl Mehl, mache mit Germ ein Dampf an und lasse es gehen, nimm eine abgeblasene Milch, mache es an, nimm ein Ei dazu, salze es ein wenig, mache den Teig auf der dünnen Seite an, schlage ihn eine gute Viertelstunde ab, dann lasse ihn ein wenig gehen, nimm ein kleines eisernes Löffel, schlage es in ein wenig Schmalz, nicht gar zu heiß, den Boden stark überdeckt mit Schmalz, decke sie mit einer eisernen Hafendecke zu und backe sie hübsch langsam und sie sind gut.

52. Paradiespalten.

Reibe von 2 Semmeln die Rinde ab, schneide sie in fingerlange und 2 fingerbreite Stücke. Gib in eine Schüssel 1 Seidl Wein und Zucker, daß der Wein angenehm süß wird, tunke die Semmelspalten darin ein, walze sie leicht in feinem Mehl und backe sie aus dem heißen Schmalz