

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

werden, dann gib die Zwetschen darzu, und rühre sie durcheinander. Nun nimm das Reidl von dem Feuer, gib klein geschnittene Limonieschalen, und auch, wann du willst Zucker hinzu, schlage 2 Dötter und ein ganzes Ey daran, und verrühre sie gut. Nun mache du einen geschnittenen Nudelteig an, walehe einen großen Flecken recht dünn auß, gib die abgerührten Zwetschen darauf, streiche sie gleich, und rolle den Teig zusammen. Schmiere ein Kastrol mit Butter, brösle es auß, gib den Strudel hinein, und lasse ihn backen, daß er eine schöne Farbe bekommt; endlich schmiere ihn auch auf der Höhe mit Butter; wenn er gebacken ist, so stürze ihn heraus, und er ist fertig.

Faschierte Zwetschen.

Siede Zwetschen, aber nicht zu weich, seihe die Soß davon ab, daß sie schön trocken werden, dann löse die Kerne auß, hacke sie zusammen, und gib sie in einen kleinen Weidling, rühre Semmelbröseln und kleingeschnittene Limonieschalen darzu, daß sie die rechte Feste bekommen; nun klopfe ein Ey auß, und nimm auch, wenn du willst, abgezogene Mandeln darzu, dann nimm ein aufgeklopftes Ey auf die Hand, und ein wenig Zwetschentest, in dessen Mitte stecke einen Mandelkern, und forme den Test, wie eine Zwetsche. Dann nimm braunes Mehl auf einen Teller, lege die gemachte Zwetsche darcin, und schüttle sie, daß sie sich in dem Mehle herumwälzt, und so fahre mit jeder gemachten Zwetsche fort; dann nimm Schmalz in ein Pfandl, lege die Zwetschen darcin, und backe sie, nimm sie mit dem Backlöffel heraus, daß sie in ihrer Form bleiben, seihe dann das