

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

Schmalz gut ab, daß sie nicht fett bleiben; dann lege sie zierlich in eine Schüssel, siede Wein mit Zimmet und Zucker, und wenn du die Zwetschken anrichtest, so gieße den Wein darüber, und gib sie so auf die Tafel.

Zwetschken = Pofösen statt einer süßen Speise.

Siede Zwetschken, löse die Kerne aus, und hacke sie klein; dann schneide Semmeln wie zu den gebähten Schnitteln, schneide die Seitenrinde ordentlich ab. Nimm nun die gehackten Zwetschken, streiche sie auf die Semmeln hoch und zierlich, und fahre so fort, so lange du Zwetschken hast. Setze nun das Schmalz auf das Feuer, und laß es heiß werden; dann klopfte Eyer auf, und salze sie ein wenig, tunke nun die aufgestrichenen Semmeln in die Eyer, und backe sie aus dem Schmalze heraus, und lege sie auf die Schüssel. Hernach ziehe Mandeln ab, und schneide sie zu Stiftern, bestecke damit zierlich die Schnitteln, und wenn du sie anrichtest, so siede Wein mit Zucker, Zimmet und Limonieschalen, und gieße den heißen Wein darüber, dann sind sie fertig.

Fünfzehnter Abschnitt.

Von verschiedenen Sorten und Backereyen.

Äpfel = Krem.

Schäle gute Äpfel ab, schneide sie klein zusammen, und gib sie in ein Reindl; gieße ein wenig Wasser und