

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

dann Schmalz in einer Pfanne heiß werden, lege die ansgestochenen Mandeln hinein, und kehre sie mit der Gabel um, sobald sie gebacken sind, nimm sie mit einem Backlöffel heraus, seihe sie gut ab, daß sie nicht fett werden, besäe sie mit Zucker und Zimmet, und sie sind fertig.

Schneeballen.

Gib 1 Pfund Mehl auf ein Nudelbrett, salze es, und schneide ein Viertel Pfund Butter in Blat-
teln darunter, mache in der Mitte ein Loch, und gib 2 Eyerdotter und ein ganzes Ey hinein, mache mit einem guten Rahm den Teig an, daß er wie ein geschnittener Nudelteig wird, mache aus ihm dann einen langen Striezel, und hieraus dann gleiche Stücke in der Größe eines Eyes, diese mache rund und walge sie Messerrücken dick, daß die die Fleckeln aber alle rund bleiben, mache dann mit dem Krapfenradl 4 oder 5 Streifen in der Mitte des Fleckels, doch so, daß das Fleckl ganz bleibt, dann lege sie auf den Stiel eines Kochlöffels, halte sie in das heiße Schmalz, und beutle sie dann in das Schmalz hinein, kehre sie mit einer Gabel um, und wenn sie gebacken sind, so nehme sie heraus, bestreue sie mit Zucker, und sie sind fertig.

Äpfelspalteln mit Wein.

Schälte Äpfel, schneide sie in Spalten, und nimm die Kerne sammt der Haut in der Mitte heraus, dann nimm Mehl in einen Weidling, und mache mit Wein den Teig an, rühre ihn gut ab, und gib Zucker dazu, tünke nun die Spalten in den Teig, und lege sie in das heiße Schmalz, backe sie