

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

schön lichtbraun heraus, und besäe sie dann mit Zucker; so sind sie fertig.

Germ = Galatschen.

Nimm 6 Loth Butter, treibe ihn saumig ab, schlage 3 Eyerdotter und 1 ganzes Ey daran, dann gib 3 Löffel voll Milch, 2 Löffel voll Germ, und 12 Loth Mehl dazu, salze es, und stelle den Teig von Ferne zum Feuer, daß er gehen kann, hernach nimm den Teig auf das Nudelbrett, walge ihn gut aus, und mache 2 Flecke daraus, bestreiche die innere Seite mit Eyer, daß die Fülle nicht herausfallen kann, bestreue den einen Fleck mit Weinbeeren, klein gestoffenen Mandeln und Zucker, lege den andern Flecken darauf, stich nun mit einem Glase die Galatschen aus, bestreiche sie in der Höhe wieder mit Eyer, und laß sie lichtbraun backen; dann besäe sie mit Zucker, und sie sind fertig.

Maultaschen von Germteig mit gefüllten Äpfeln.

Mache eine Äpfel = Fülle, schneide nämlich Äpfel, und laß sie gut zu einem festen Koch dünsten, stelle sie dann vom Feuer, zuckere sie, und rühre klein geschnittene Limonieschalen darunter. Alsdann mache den Teig, nimm 6 Loth Butter, treibe ihn gut ab, schlage 6 Eyerdotter darein, nimm 2 Löffel voll Germ dazu, und salze ihn, gib nun auch ein wenig Milch dazu, und schlage den Teig ab, walge ihn aus, und mache mit dem Nadel viereckigte Fleckel daraus, bestreiche sie mit Eyer, gib die Äpfel = Fülle darauf, und lege sie dann, wie die Maultaschen zusammen; nun bestreiche sie oben wieder mit Eyer, und besäe sie mit Zucker.