

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

den andern halben Theil der Nußschale mit Eyerklar, und picke sie damit zusammen. Laß die ganzen Nüsse nun trocknen, dann sind sie fertig.

Du kannst auch Maurachen mit gebranntem Zucker und Schokolade machen, der Stengel bleibt weiß. Eben so kannst du bey Erdbeeren mit Alkermessaft verfahren. Laß nämlich die Erdbeeren trocknen, stecke sie auf eine Nadel und mahle sie dann mit Alkermessaft und Eyerklar; bestreue sie gleich mit Zucker, und laß sie auf einem Papier trocknen: so sind sie fertig.

Waffen-Krapfen.

Nimm in einen Weidling 1 halbes Pfund Mehl, gib 4 Loth abgezogene gestoßene Mandeln dazu, und Zimmet, oder Limoniegengeruch, was du willst. Dann laß 2 Loth Schmalz heiß werden, und wieder auskühlen; schlage 2 Eyerdotter und 1 ganzes Ey in das Mehl, und mache mit einem halben Seitel laulichten Obers und 4 Loth gestoßenen Zucker den Teig an; mache nun das Eisen heiß, beschmiere es mit Schmalz, und gib den Teig Nußgroß in der Mitte des Models darauf; dann drücke den Model zusammen, gib ihn auf das Feuer, und backe den Teig schön lichtbraun; hernach nimm ihn heraus und lege ihn geschwind über den Radelwalger, daß die Krapfen krumm werden, und sie sind dann fertig.

Zimmet-Brod.

Nimm in einen Weidling 3 ganze Eyer und 6 Dotter, und verrühre sie mit 1 Viertel Pfund gestiebten Zucker durch eine halbe Stunde; dann gib 1 halbes Loth gestoßenen Zimmet hinein, und wann