

## **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

streichet dann den obbeschriebenen Käß-Teig darauf / machet die Flädelein so groß als es beliebt / und bache sie im Schmalz / wie bereits gedacht.

### 31. Käß-Krapffen.

**S**chlaget an einen guten geriebenen Käß / halb so viel Mehl / so viel Eyer als nöthig; machet einen Teig an / daß er sich wälchern lasse / wälchert ihn dann auf einem Bret / daß er schon weiß werde; formiret ihn krumm wie einen halben Mond / oder was man vor eine Form daraus zu machen verlangt / und bache sie im Schmalz.

### 32. Ein Gebachenes von Käß auf Oblaten.

**N**imm einen guten frisch-geriebenen Parmasan-Käß / schlage Eyer daran / mische ein wenig geriebenes Semmel-Mehl darunter / zuckere und gilbe ihn; mache also eine starke Füll an / streiche sie auf eine Oblaten / bedecke sie mit einer andern Oblaten / schneide groß oder kleine Stücke daraus / duncke sie an den Seiten in ein zerflopfstes Ey / lege sie in ein Schmalz / kehre sie bald um / bache es schön heraus / und trage sie dann warm zu Tisch.

### 33. Ein gebachenes von Käß auf Oblaten / noch anderst.

**N**ehme einen frischen Parmasan-oder / aus Mangel desselben / einen andern guten Käß / schlage Eyer daran / mische ein wenig Semmel-Mehl und Zucker darunter / gilbe diesen Teig mit Safran / und mache ihn also in einer mittel-mässigen Dike zusammen; schneide etliche Oblaten / doch jedsmal zwey in einer Größe / nach Gefallen; bestreiche sie einwendig mit erstbesagtem Teig / lege es dann auf einander / bache sie geschwind aus Schmalz / wende sie bald darinnen um / und überstreue sie im Aufstragen mit Zucker.

### 34. Schleppe