

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

Telephone: +43(732) 7720-53100

daß es / wie sonst / ein rechte dicklicher Teig werde / wie der gebrannte
 Küchlein:Teig / der zumlich trocken sey / daß man mit der Hand gar
 kleine Kügelein / wie die Erbsen / daraus formiren könne: Wann nun
 die Kügelein verfertigt / bachtet sie schön gelb aus dem Schmals her
 aus / und richtet dann entweder eine gute Fleisch/Suppen / mit Butter
 und Gewürz / oder aber eine Eyerdotter/Erbsen/Käse/oder Krebs/Sup
 pe darüber / nach Belieben.

83. Schnee-balln.

Nehmet ungefehr ein wenig mehr als den achten Theil eines Me
 ssen schönes Mehl / salzet es / schlaget vier Eyer daran / und rüh
 ret das Mehl damit ab / daß es schön glatt wird / leget alsdann
 den Teig auf ein reines Bret / und wirckel ihn wacker durch einander /
 daß er etwas zähe wird / wälchert ihn nachmal in die Länge / und schneid
 et Stücklein daraus / wirckel hernach selbige wohl / und ballet sie wie
 derum rund / wann sie nun alle also zusammen gemachet worden / so deckt
 selbige mit einem Napfflein zu / daß sie nicht spröb werden: Alsdann
 walchert eines nach dem andern / der Breite nach / fein dünn und rund /
 schneidet oder rädelit mit einem Rädlein etliche Strichlein darein / wels
 che aber nicht durchaus gehen / leget sie alle über einander auf einen ei
 denen Deller / decket sie nochmal / wie zuvor / zu / daß sie nicht spröb
 werden. Machet dann in einer Pfannen / mittelmäßiger Größe / ein
 Schmals heiß / schneidet ein langes spiziges Hölzlein / und leget nur
 ein einiges von den geschnittenen Strichlein des Teiges darauf / set
 set wiederum ein anderes an / und leget es ebenfalls auf das Hölzlein /
 und so fort: biß der Platz ganz ist / leget ihn in die Pfannen / schüttelt
 die also auf emander gelegte Strichlein mit dem Hölzlein in der Pfannen
 ein wenig über sich / daß sie schön kraus werden / wendet den Schnee balln
 ran / und bachtet ihn geschwind heraus / damit er nicht btribe. *

84. Schnee-
 * Von vier Eyern / auf vorbeschriebene Art zusammen gemachet / bekomme
 man vierzehn schöner Schnee-balln / etliche güssen müer den Teig ein wenig
 Milch / sie sollen aber von lauter Eyern müer und besser werden.