Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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

gemeiner gugel hüch welcher den herzog hat das er noch den
3ten teig gut ist — auch kan man 1 ℔ mehl ½ ℔ butter 6 ganze
Eyer halb zuker geren oberes — od 1 ℔ mehl ¾ ℔ butter 6 ganze
Eyer 6 dotter — od auch ab werz 1 ℔ mehl 12 loth schmalz 3 ganze
Eyer nach dem man es will

N 5 germ gelschen

nehm 1 ℔ mehl 4 loth butter 3 Eyer dotter halb zuker geren milch
wird ein teig wie zum butter teig angemacht nach ¼ Maul kosten
werden ¾ ℔ butter ein geschlagen den 3 mall nach einander
gewelgt ehe kosten den 2 mal zuken dis ausgewelgt den
4 eigte stüel geschniden mit ein gesodenen gefüll die 4 ecy gesam
gebogen wie Maul taschen den auf den blech gehen lassen den
mit Eyer und milch geschmiert und langsam gebacken aus disem
teig kan man alle sorten machen mit Mandel od grob zuker
bestreut mit Eyer küb oder bezuken welches abgetrieben wird
in der Pfannen ein schmalz gelaset od mit küb

N 6. Nurnberger kuchen

½ ℔ butter welches hartsein muß wird mit den kochlöfel mit 8 Eyer
abgeschmezt 3 löfel geren ein kafe schale od obers kanewschale
4 loth zuker dises so lang geschmezt bis alles gut vermischt
das nicht gezirt werden wenn es wie ein koch ist gibt so viel mehl
darein das der teig nie gelatschen teig ist das mehl muß wider
hinein geschmezt werden etwas nach dem gehen lassen den
auf den brett kneten kleine gelatschen dise mit Eyer geschmiert
mit Mandel und zuker bestreut aufgeschnitten backen legt den
gehen lassen und langsam gebacken auch kan man den teig fillen
mit zibeben und teig schmezt