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

butter bestreich und Semmel gebrem gand bolter zusammen
und in ein kalten Schmalz gelegt lebeny bis drei tag in der
hitz Schimel den herauß nimb und halb finger dick
außwalgt mit eingesottenen gefill und kipfl oder was beliebt
gemacht bestreicht es mit eyer klar besudl es mit zucker und Mandl
bach es lang schen

№ 17 Kirschen Mandl

1½ mezl mehl etwas salz etwas zucker 1 eyer dotter 1 ganz ei
6 4 loth butter disen mit eyer gerr und einig der
ley angemacht gut abarbeiten den ofen lassen den
14 loth butter ein schlagen und 3 mezl mehl ein ander
auswalgen den ein Mandl fill darauf Kirschen zusam
legen den geben lassen und gebacken

№ 18 Almers brod

1 mezl fein butter 6 loth zucker etwas salz 3 eyer dotter
1 klein löffl germ etwas bier milch kneten ihn fein ab den mehl
Weizl bey es auf geschmolzen schmalz bach es gelben den schmalz
es mit eyer bach es den schmalz es auf Alterer zuker dicker
Schnitl und bach es auf beiden seiten gelb werden wer will
kan auch Mandl und zibeben darein geben

1½ 1 ½ gebrentwein Mandl schmalz
nach geschnitzter Mandl disen in Milch gebeist gut auszeigt das
nicht zu schwarz ist den kneit anderthalb eyer gerb schmalz mit 1 eyer
ein dotter zucker lauwarm schmalz die Mandl darein den germ
geschnitten den mit brosel germ brich gebacken geschnitzl mit
zucker aufgebrent