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

N 43. Pommerscher Brod

Nimb ¼ ℔ zuker 1 ganz ei 2 Eyer 2 klar Pommerscher zuker ~~et~~ 2 Loth mehl solle es zu backen seyn so nihm etwas Pommerscher Saft dazu Reibe den teig mit zuker dick auf ob laden bake es

N 44. Zimäll kezelle

Nihm ½ ℔ zuker dick gib ½ ℔ feine Mandel darein kemmerig Schele zimäll backe den teig ab wan er kalt ist 2 Eyer klar darein gib ihn auf das Brodl walbiche auch Schneider zelle es was du wilst hab es langsam backen

N 45. Schokladi teig

Nab ½ Pfeffing Schokladi warm werden ¼ ℔ zuker dazu und zu sammen gerieben gib etwas Eyer klar dazu das es ein teig wird den mach darauf was du wilst

N 46. Dotter kuchl

Nihm ¼ ℔ mandel ¼ ℔ zuker 4 Eyer dotter 4 Loth mehl dieses auf der glut gebacken das man den Eingeri erhalten kan zimäll darein den mache darauf was beliebt gib Mandel und geb zu bei darauf und gebaken

~~N 47. Schrüh kuchen~~ 4 ob löffe Milch

nihm ¾ ℔ mehl 20 Loth butter 2 Eyer dotter etwas salz und 4 löffel zuker ~~gebutter aber~~ ~~nach den teig etwas ihr fer allein Mandel teig~~ ~~butter teig~~ kuchl gut aber wie den dem 1 Stund lassen lassen dem auf ein geschmirtes bretten blodl gleich gebäckt geschmirt und mit der Messer gedrückt das nicht ganz durch dem 2 Stund backen lassen gibt auch länglich geschnitten zitronath dazu