

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

gib den Teig hinein, lasse ihn hinlänglich gehen, dann backe ihn in der Röhre, und er ist fertig.

Mürbe Kipfel.

Wäge ein Pfund Mehl auf ein Nudelbrett, schneide ein halbes Pfund Butter in Blättern darunter, verwalche ihn, und brödle ihn 2 oder 3 Mahl mit der Hand ab. Dann mache in der Mitte eine Höhlung, schlage ein ganzes Ey und einen Eyerdotter darein. Nimm einen guten Rahm, und mache den Teig damit an, so, wie einen linden geschnittenen Nudelteig, walche ihn zwey oder drey Mahl, damit sich die Butter gut vermengt, gut Messerrücken dick aus, und schneide dreyeckigte Flecke daraus, lege dann Gingesottenes oder Weinbeerlu, oder was du immer hast, darauf; schmiere den Teig von innen mit Eyerweiß, und rolle ihn dann zusammen, nun schmiere den Teig oben wieder mit abgesprüdelten Eiern, lege die Kipfel auf ein Blattel, und backe sie in der Röhre, so sind sie fertig.

Kaffeh - Kren.

Nimm einen starken guten Kaffeh, brenne ihn aber nicht zu braun, stöße oder reibe ihn nicht gar zu fein, und nimm die Hälfte vom Kaffeh und dann Obers, laß ihn gut sieden und kalt werden, dann seihe ihn durch ein Tuch, rühre 12 Eyerdötter daran, und zuckere ihn wie einen andern Kaffeh, schütte den Kren in die dazu gehörige Schale, und lasse ihn in siedendem Wasser mit oben ein wenig Gluth so lange kochen, bis er gestockt ist, so ist er fertig.