

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

so viel, als wie man dabey nimmt, daß der Teig geschmack wird, nimm von 3 Eyern das Klar und ein wenig gutes Obers, mache den Teig, wie einen geschnittenen Nudelteig, walche ihn fein aus, dann lege so viel wie eine Nuß groß, von dem Honigteig auf denselben, und schlage den Teig über, wie Schlück = Krapsel, und schneide es mit dem Krapselradl ab, lege es auf ein Blattel und backe es, braun dürfen sie nicht werden, so sind sie fertig.

Krem mit Holländer = Thee.

Mache eine halbe Maß Obers siedend, dann gib in ein reines Häferl nach Belieben Holländer = Thee, schütte das siedende Obers darüber, und lasse es zugedeckt so lange stehen, bis sich der Thee gut aufgelöset hat, seihe ihn hernach durch ein Haar = Sieb, gib Zucker, daß er süß genug ist, dann sprüde ihn mit 10 Eyerdottern ab; schütte den Krem in eine Schale, und lasse ihn im Dunst so lange stehen, bis er dick wird, man kann ihn auch mit Zucker brennen.

Krem mit Mandeln.

Gehe eine halbe Maß Obers zum Feuer, gib von einer Limonie die mit Zucker abgeriebenen Schalen darzu, und lasse es sieden, dann schwelle einen halben Vierting Mandeln in einer Rein, gib einen halben Kochlöffelvoll Mehl daran, und rühre es mit ein wenig kalten Obers klar ab, schütte das siedende Obers daran, und lasse es noch ein Paar Mahl auffieden; gib Zucker darzu, daß es süß genug wird, sprüde 7 Eyerdotter daran, rühre es so lange, bis es schön dick wird, schütte es