

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

du willst, gib Wein und Zucker darzu, und laß es auf der Gluth dicklicht kochen.

Hobelschaiten.

Nimm Mehl auf das Radelbrett, salze es, und mache mit einem ganzen Ey und etwas Obers den Teig wie bey linden geschnittenen Radeln an, walche ihn Messerrücken dick aus, und schneide mit dem Krapsenradl zwey Finger lange Streife, lasse nun Schmalz zergehen, tauche den Kochlöffelstiel darein, und wickle den Teig darüber, wie eine Hobelschaiten, halte ihn in das heiße Schmalz, bis er vom Stiele fällt, so fahre fort, so lange du Teig hast, wenn die Hobelschaiten gebacken sind, bestreue sie mit Zucker, und sie sind fertig.

Ein Kaiser = Puding.

Nimm um 3 fr. Semmeln, reibe die Rinde ab, weiche sie in Milch, dann nimm ein Keindl, gib ein kleines wenig Butter und die aufgeweichte Semmeln hinein, und rühre es auf der Gluth gut ab, dann laß es auskühlen, nimm 10 Loth Butter in einen Weidling, treibe sie ein wenig ab, dann gib die Semmeln darein, und treibe es gut ab, dann 8 Loth gestoßene Mandeln, 7 Loth Zucker, Limonie auf Zucker gerieben, treibe dieses gut auf, dann nimm 8 Eyer, schlage das Klar zu Schnee, die Dotter verrühre, einen nach dem andern, darein, dann den Schnee, treibe es gut ab, dann schmiere ein Model, gib es darein, zuckere es in der Höhe, und backe es, so ist es fertig.

Karthäuser = Spalten.

Reibe Semmeln ab, bis die Rinde alle gut hinweg