

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

und lasse es backen; jetzt schneide es, wie die Vorhergehenden, laß es in der Röhre trocknen, und es ist fertig.

Aneis = Brod auf andere Art.

Nimm 6 ganze Eyer und 3 Dötter, das Klar von diesen 6 Eyern schlage aber zu Schnee, verrühre nun in die Dötter ein halbes Pfund Zucker durch eine halbe Stunde, dann gib den Schnee darzu, und rühre noch eine gute Weile. Endlich gib ein Pfund Mehl und zwey Loth Aneis hinein, und verrühre es gut. Jetzt gib das Abgerührte auf ein Nudelbrett, mache damit, wie bey den kleinen Mehlbackereyen gesagt wurde; lege es auf ein geschmiertes Blattel, und backe es, so ist es fertig.

Aneis = Kúpffel.

Gib auf ein Nudelbrett 20 Loth schönes Mehl, schneide ein halb Pfund frische Butter darunter, und bröcle sie mit dem Nudelwalcher schön ab, gib einen Viertling gestoßenen Zucker darzu, von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen, ein wenig gestoßenen Zimmet und 2 Eyerdötter, salze es, und mache den Teig geschwind zusammen; wühle klein Fingerdicke Stängeln, und flechte krumme Kúpffel daraus, lege sie auf ein Blattel, bestreiche sie gut mit einem abgeschlagenen Ey, besäe sie mit geklaubtem Aneis, zuckere sie, und backe sie geschwind in dem Deserl, richte sie auf eine Schüssel, zuckere sie noch einmal, und gib sie zur Tafel.

Aneis = Krapsel.

Nimm ein Viertel Pfund gestoßenen Zucker in einen Weidling, rühre ihn mit dem Klar von 2 Eyern famig