

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

ab, und drücke ein wenig Limoniesaft während dem Rühren darunter. Gib mit einem Löffel den Teig wie eine halbe wellische Nuß groß auf eine Oblate, streiche einige Körner Aneis darauf, und lasse ihn in dem Backofen backen, so sind die Kraxeln fertig.

Aneis = Schaiten.

Nimm in einen Weidling ein Viertel Pfund Zucker, und rühre ihn mit Schnee aus 2 Eyern famig ab; dann gib Limonieschalen und ein wenig Limoniesaft darunter, und rühre ihn noch eine Weile; dann mische 3 Loth Mehl darunter. Wenn nun der Teig gut gerührt ist, so schneide Oblaten 2 Finger breit in die Länge, und streiche den Teig Messerrückendick darauf, besäe ihn mit Aneis, und wickle die Streifen auf einem Kochlöffel herum, daß sie aussehen, wie Hobelschaiten. Hernach mache in der Röhre hinten und vorne eine Auflage, daß du die Löffel darauf legen kannst, und backe so die Schnitten, und sie sind dann fertig. Die Löffelstiele müssen ein wenig geschmiert werden.

Verschiedene Backereyen von Quitten = Teig.

Stoße mit gestossenem Zucker einen Quitten = Test in dem Mörser, daß er recht zähe wird, und gib so lange, während dem Stoßen gestossenen Zucker darzu, bis es ein fester Teig wird, der sich nicht mehr stoßen läßt; dann nimm ihn auf das Nudelbrett, würke ihn mit der Hand mit gestossenem Zucker so lange ab, bis er wie ein linder geschnittener Nudelsteig wird; zum Bestauben nimm Stärkmehl; wenn er nun die rechte Feste hat, so gib ihn in eine Schale und decke ihn zu, daß