

## **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

röslicht aus dem Schmalz, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und gib sie zur Tafel.

### Eis- Lebzelten.

Nimm von 2 oder 3 Eiern das Klar, darnach man viel machen will, in ein kleines Häserl, ein Bier- ting gefähten Zucker, und rühre es eine ganze Stunde ab, daß es wie ein Kindsloch wird, dann nimm ein Bier- ting klein gestoßene Mandeln und klein geschnittene Zitronat darein, daß es ein dicker Teig wird, den man streichen kann, schneide von Oblaten einen Finger lang und zwey Finger breit die Forme, streiche von diesem Teig einen halben Finger dick darauf, und laß es lang- sam backen, so sind sie fertig.

### Finger = Hohlehippen.

Nimm ein Ey schwer Zucker in ein Häserl, und rüh- re ihn mit dem Klar von einem Ey ab, daß er ein wenig dick wird, gib Limonieschalen und drücke auch ein wenig Limoniesaft hinein, und verrühre es gut untereinander; dann wiege ein Ey schwer Mehl, gib die Hälfte hievon in das Abgerührte, und rühre es noch ein Mal unter- einander. Nun schmiere ein Blattel mit Wachs, oder mit Schmalz, gieße ein wenig Teig darauf, daß er auseinander rinnt und Thalergroß wird; besäe ihn mit Zucker, und backe ihn; wenn er gebacken ist, so stich ihn mit einem Messer von dem Blattel, und leg ihn geschwind auf einen Kochlöffel- Stiel, daß er rund wird, und so fahre fort, so lange du Teig hast.

### Futterringel.

Gib auf ein Nudelbrett ein halb Pfund Mehl, sal-