

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

ze es ein wenig, und schneide 12 Loth frische Butter darunter, brösle sie mit dem Nudelwalcher gut ab, gib ein Viertel Pfund gestoßenen Zucker darzu, einen halben Viertel geschwällte und fein gestoßene Mandeln, 2 Eyerdötter und klein geschnittene Limonieschalen, mache den Teig geschwind zusammen, wuhle dann dicke Strieseln in der Länge eines Fingers daraus, mache sie wie ein Ringel zusammen, stelle sie auf ein Blattel, bestreiche sie mit einem abgeschlagenen Ey, und besäe sie mit geklaubtem Aneis, und backe sie schön lichtbraun in dem Defers; dann richte sie auf eine Schüssel, und gib sie mit Zucker besäet zur Tafel.

Hätschenbäthschen (Hagebutten) = Bögen.

Nimm 3 Viertel Pfund Mandeln, ziehe die Haut davon ab, stoße sie, und gib sie mit 4 Loth eingesottem Hätschenbäthschen = Test in eine Reib, und trockne sie auf der Gluth; dann nimm in einen Weidling ein Viertel Pfund Zucker, und schlage von 2 oder 3 Ethern einen Schnee; gib das Abgetrocknete in den Zucker, dann schlage so viel Schnee daran, als du nöthig hast. Streiche den Teig auf die Oblaten, wie bewußt; backe und ziere sie mit Eis, so sind sie fertig.

Honig = Lebzeltten.

Wiege ein halbes Pfund Mehl auf ein Nudelbrett, und schneide ein Viertel Pfund Butter darein, verwalche sie gut, und mache in der Mitte eine Höhlung; hernach gib 2 Eyerdötter, abgeriebene Limonieschalen, gestoßenen Zimmet und Honig in die Höhlung; klopfle aber in selbe das Honig mit den Eyerdöttern gut ab; mache