

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

num den Teig, wie bewußt, an, walche ihn aus, und schneide ihn in der Form der Limonie = Tafeln aus; hernach lege die Tafeln auf das Blattel, drücke in der Mitte einen halben Mandelkern darauf, mache aus gestoßnem Zucker mit Wasser ein Wasser = Eis, und überstreiche damit die Tafeln; dann backe sie, und sie sind fertig.

Hobelschaiten.

Nimm ein Viertel klein gestoßene und ein Viertel klein gestiftelt geschnittene Mandeln, richte sie in einen Weidling, nimm ein Viertel gefähten Zucker, von 2 Eiern den Schnee, von einer Limonie die Schale klein geschnitten darunter, auch drücke den Saft darein; dann schneide lange Stückel von 2 Oblaten, 2 Finger breit, streiche den Teig Messerrückendick darauf, bestreue ihn mit Aneis, und backe ihn in einer geschwinden Hitze, hernach mache ein Wasser = Eis, damit bestreiche sie und lasse sie wieder trocknen, so sind sie fertig.

Hohlehippen.

Gib in einen Weidling Mehl so viel du brauchst, dann Zucker und Geruch, welchen du willst, mache mit einem laulichten Obers den Teig an, und rühre ihn fein. Nun laß das Eisen auf beyden Seiten heiß werden, und schmiere es mit Wachs, wann es heiß ist, wische es aber gleich wieder mit Flusspapier ab; dann gib ein wenig Teig darauf, drücke das Eisen zusammen, und halte es in das Feuer; wann der Teig auf beyden Seiten lichtbraun wird, so nimm ihn heraus, und wickle ihn geschwind über einen kleinen Rudelwalcher; so fahre fort, bis der Teig, den du hast, zu Ende ist; dann gib die Hohlehippen als fertig auf die Tafel.