

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

Hohlehippen ebenfalls auf andere Art.

Nimm ein Viertel Pfund Mehl in einen Weidling, und 4 Loth feinzerstoßenen Zucker mit feinabgeriebener Limonie, gib es in das Mehl; nimm eine laulichte Milch und mache den Teig an, und schlage von 2 Ethern das Klar zu Schnee; wenn der Teig fein abgerührt ist, so gib den Schnee hinein, mache den Teig schön dünn, wie zu den andern Hohlehippen, dann lasst das Eisen heiß werden, schmiere es mit Wachs, und wische es wieder mit einem Flusspapier ab, gib einen kleinen Löffelvoll Teig hinein und lasst ihn auf dem Eisen lichtbraun backen, rolle ihn zusammen, so sind sie fertig,

Kaiser-Brod.

Nimm 6 Eydötter, das Klar hievon schlage zu Schnee, gib in die Dötter 16 Loth Zucker und klein geschnittene Limonieschalen, und verrühre dieses eine gute halbe Stunde; dann rühre 4 Loth gestoßene Mandeln, und endlich 8 Loth Mehl darunter. Solltest du keinen Model haben, so mache dir einen aus Papier, gib das Abgerührte hinein, und backe es schön lichtbraun; dann nimm es aus dem Model, schneide es länglicht, lasst es trocknen, und es ist dann fertig.

Kaiser-Fleisch von Quitten.

Mache, wie bewußt, Quittenfleisch, dann nimm den abgetrockneten Mandelteig, und walche ihn auf dem Nudelbrette klein Fingerdick von einander; schneide lange Streifen klein Fingerbreit und klein Fingerlang, trockne sie ab, überstreiche sie mit Wasser-Eis, und lasse sie wieder trocknen. Dann schmiere ein