

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

mit zusammen. Laß die ganzen Nüsse nun trocknen, dann sind sie fertig.

Du kannst auch Maurachen mit gebranntem Zucker und Schokolade machen, der Stengel bleibt weiß. Eben so kannst du bey Erdbeeren mit Allermesssaft verfahren. Laß nämlich die Erdbeeren trocknen, stecke sie auf eine Nadel und mahle sie dann mit Allermesssaft und Eyerklar; bestreue sie gleich mit Zucker, und laß sie auf einem Papier trocknen, so sind sie fertig.

Dlatkrapsen.

Nimm ein halb Pfund klein gestoßene Mandeln in ein messingenes Becken, anderthalb Vierting gefähten Zucker, von 4 Ehern das aufgerührte Klar, von einer Limonie die Schalen kleingeschnitten darunter, röste dies auf einer Gluth, bis es ein wenig dick wird, hernach mache runde Krapsen auf die Dlate, und backe sie schön Semmelfarb, es kann auch Eis darüber gemacht werden.

Dlatkrapsen auf andere Art.

Bereite 3 Vierting abgeschälte Mandeln, diese werden auf einem saubern Brett klein geschnitten oder gehackt, nimm von 4 Ehern das Klar, treibe es eine gute viertel Stunde ab, nimm daran ein Viertel Pfund gefähten Zucker, von einer Limonie die Schalen kleingeschnitten, gefähten Zimmet, gestoßene Nelken, eine Muskatnuß gerieben, dann rühre auch die kleingeschnittenen Mandeln darein und treibe es gut ab; mache von diesem Abgeriebenen runde Krapsen auf die Dlate, backe sie schön langsam, und gib sie auf die Tafel.