

## 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

nimm gleich beym Einweichen Alkermessast darzu, oder zu einem grünen nimm Spinatsast.

### Zucker - Strauben.

Nimm in ein Häferl 5 Löffelvoll Mehl, Zucker, das Klar von 3 Eyer, und mache dieses mit Wein an, rühre es aber fein ab; denn der Teig muß so weich werden, wie ein Farferl-Suppen-Teig; hernach setze eine Pfanne mit Schmalz auf, gib den Teig mit dem Straubenlöffel in das Schmalz, und lasß ihn lichtbraun backen. Wann er gebacken ist, so nimm ihn heraus, lege ihn über den Nudelwalcher, und die Strauben sind fertig.

### Zwieback.

Nimm 4 ganze Eyer, ein halb Pfund gestoßenen Zucker, und rühre sie gut, gib Aneis und Limoniegeruch darzu, und endlich 3 Viertel Pfund Mehl; dann schmiere die langen Modeln, gib den Teig hinein, und backe ihn; wann er nun kalt ist, so schneide lange Striezeln daraus, lege sie auf das lange Blattel, und übertröckne sie ein wenig, so hast du den Zwieback fertig.

### Harter Zwieback.

Nimm in einen Weidling 4 Loth gestoßenen Zucker, ein ganzes Ey und 2 Dötter, dann Limonieschalen, und rühre solches, daß es ein bischen dick wird; dann rühre 4 Loth Mehl darunter, hernach schmiere einen Papier-Model, gib das Abgerührte hinein, und lasß es backen; dann schneide es, und übertröckne es, dann ist er fertig.

### Kleiner Zwieback.

Nimm in einen Weidling 12 Loth Zucker und 4 ganz