

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

und bald zum backen wird, dann nimm ein aufgeklopftes Ey, und schmiere ihn in der Höhe herum, nimm eine zwey- oder dreyzinkige Gabel, und stich ihn im Ganzen, wie ein Eyerflecken aussieht, und backe ihn schön lichtbraun, so ist er fertig.

Man kann auch aus diesem Teig, besonders Kaffe- oder Schokolade-Brod machen; wenn man kein neugebackenes Brod haben kann, mache aus diesem Teig lange Striegheln, schmiere sie in der Höhe, wenn sie gegangen sind, backe sie, wann sie gebacken und ausgekühlt sind, so schneide Kadeln, bäh sie, und nimm sie zu was du sie brauchst.

Gefrornes.

Lasse eine Maß Obers sieden, dann schlage 18 Eyerdötter in ein Haserl, und sprüde sie ab; gib nun ein Viertel Pfund mit Limonie abgeriebenen Zucker zu die Eyerdötter, und rühre sie gut untereinander ab. Dann gieße das siedende Obers in die Eyerdötter, sprüde es gut ab, und seihe es durch ein Haarsieb in eine messingene Pfanne, setze es auf die Gluth, und rühre fleißig, daß es nicht zusammen geht, und topfig wird; dann nimm es vom Feuer, und laß es auskühlen. Setz gib es in die bewusste Gefrierbüchse, und stelle solche in das Eis; fahre nun mit einem hölzernen Messer öfters in der Gefrierbüchse herum, und löse immer an den Seiten das Weiche ab, so lang du ein solches darin siehst, drehe auch die Büchse immer in dem Eise herum; wenn du nun siehst, daß gar nichts mehr Weiches in der Büchse ist; so laß sie stehen, bis du das Gefrorne brauchst. Hernach stoße die Büchse in ein heißes Wasser, stürze