

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

klar, klebe die Bänder an. Man kann auch Zwetschken dünsten zu einem Koch, gib Zucker und Zimmt dazu, lasse es auskühlen, mache von Butterteig einen zwei Finger breiten Rand, und lege den Boden mit rohen aufgelösten Zwetschken an, streiche dann das kalte Koch darauf, und mache von Butter- oder marbem Teig ein Gitter darüber, unterlege den Rand wieder mit Butterteig und backe es im Rohr bei starker Hitze.

b) Verschiedene feine Backereien.

1473. Vanille-Krapfel.

Gib in einen Weidling einen Vierting gestoßenen und gestebten Zucker, klopfe von drei frischen Eiern die Klar zu Schnee, gib ihn zum Zucker, rühre es eine halbe Stunde gut auf, daß es schön dick wird, dann mische um sechs Kreuzer gestoßene Vanille darunter, dann schmiere ein Plattel mit Wachs oder Butter, lege rund geschnittene Oblaten darauf, gib auf ein jedes Oblatstücker einen halben Eßlöffel vom Gerührten, und backe es so kühl, als möglich ist.

1474. Glasbögen.

Nimm einen Vierting gestebten Zucker in einen Weidling, klopfe von zwei Eiern die Klar auf, und gib sie zum Zucker, rühre es eine halbe Stunde gut auf, dann mische zwei Eßlöffel voll feines Mehl darunter, und von einer Limonie klein geschnittene Schalen, dann überstreiche ein Tortenplattel mit Wachs, laß das Plattel warm werden, und wische es mit einem Fließpapier sauber ab, dann mache von dem Teig zwei Finger breite und Finger lange Streifeln darauf, besäe sie mit gestoßenem Zucker und gestiftelt geschnittenen Mandeln, backe sie so geschwind, als möglich, mache sie mit einem Messer los, und biege sie über einen Nudelwalker.

1475. Mandelbögen.

Gib in eine messingene Pfanne ein halbes Pfund Zucker, gieße ein wenig Wasser darauf, und laß den Zucker sieden, bis er sich spinnet; dann gib ein halbes Pfund geschwellte und klein gestoßene Mandeln hinein, und laß sie auf der Gluth ein wenig trocknen, nimm sie vom Feuer weg, laß sie auskühlen, gib von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen und ein wenig gestoßene Gewürznägerln darunter, klopfe von einem frischen Ei die Klar zu Schnee, und rühre ihn unter die Mandeln, dann schneide von einer Oblate zwei Finger breite und einen guten Finger lange Streifen, streiche die Mandelfülle schön gekraust darauf, lege sie auf ein geschmiertes Tortenplattel, und laß sie recht kühl backen, gib sie hernach geschwind auf einen Nudelwalker, mache ein Eis darüber, und laß sie trocknen.

1476. Vanillebögen.

Gib in einen Weidling fein gestoßenen Zucker, klopfe von vier frischen Eiern die Klar zu Schnee, gib ihn zu dem Zucker, und rühre es so lange, bis es recht dick wird, drücke von einer Limonie den Saft daran, rühre es noch eine Weile, dann mische ein halbes Pfund geschwellte und fein geschnittene Mandeln darunter, wie auch vier Loth schönes Mehl, von einer Limonie klein geschnittene Schalen und gestoßene Vanille nach Belieben, schneide Oblaten, streiche den Teig darauf, gib sie in blecherne Bögen, oder backe sie auf dem Tortenplattel, und biege sie über einen Nudelwalker, mache ein weißes und rothes Eis darauf.