

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

Blattel und mache folgenden Fasch dazu: Schneide ein Stück gebratenes Kalbfleisch zusammen, weiche eine Semmel in der Milch, drücke sie aus und schneide sie darunter, gib 4 oder 5 ausgelöste Sardellen und von einer halben Limone die Schale dazu, schneide es recht fein zusammen, gib es in einen Mörser, ein Stück Krebsbutter dazu, 3 oder 4 Wacholderbeeren und stoße es recht fein zusammen, schlage 1 oder 2 Eier daran, 2 Löffel voll Rahm, Salz und ein wenig Pfeffer daran, rühre alles gut untereinander und fülle es auf die Pasteten, gib wieder einen Deckel darauf, bestreiche sie mit Eiklar und backe sie.

b) Verschiedene Butter- und mürbe Krapfen.

Mürbe Brezeln.

$\frac{1}{2}$ Kilo schönes Mehl, 22 Dekgr. Butter, brösle ihn mit dem Wasser gut ab, schlage 3 Eidotter und von 2 Eiern die Klar zu Schnee geklopft daran, 42 Dekgr. gestoßenen und gesiebten Zucker, von einer Limone klein geschnittene Schalen, arbeite den Teig gut ab und laß ihn ein wenig rasten, dann walke ihn halbfingerdick aus, flechte kleine Brezeln daraus, lege sie auf ein Tortenplattel, bestreiche sie mit Eiklar, besäe sie mit gewürfelt geschnittenen Mandeln und backe sie geschwind.

Mandelhohlhippen.

7 Dekgr. recht fein gestoßene Mandeln, 28 Dekgr. Mehl, 14 Dekgr. gestoßenen Zucker und 4 Eier, mache den Teig mit süßem Obers in der rechten Dicke an, schlage ihn schön klar ab, schmiere das Eisen mit Schmalz und backe es.

Zimtranzel.

28 Dekgr. schönes Mehl, schneide 21 Dekgr. Butter darein, 7 Dekgr. geschwellte und klein geschnittene Mandeln, 14 Dekgr. gestoßenen und gefähten Zucker, Zimt und gestoßene Gewürznelken, brösle es gut ab, schlage 3 Eidotter daran, gib von einer halben Limone klein geschnittene Schalen dazu, mache den Teig geschwind zusammen, walke ihn kleinfingerdick aus, steche runde Kranzel aus, überstreiche