

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

Verschiedene feine Bäckereien.

1. Das Bauernkrös.

Ein halbes Pfund Mandeln werden geschweltt und klein gestoßen; anderthalb Vierting Zucker sein gefährt und unter die Mandeln gerührt. Schlage 5 Eier daran, rühre es 3 Viertelstund, gib auch von einer halben Limonie die Schalen klein geschnitten, darunter. Schmiere blecherne Plattend mit Wachs, wische sie mit Papier leicht ab, streiche den Teig messerrückendick schön gleich auf, bache es schön gelb, nimm es mit einem Messer herab und richte es schön auf ein Schüssel. Beim Backen muß man sich vom Feuer nicht entfernen, weil sie schnell hart werden und sich nicht mehrbiegen lassen.

2. Anneiskrapfel.

Nimm 3 Loth gefähten Zucker, von 1 Ei die Klar zu festem Schnee geklopft, rühre es eine Viertelstunde, hernach rühre 1 Loth Mehl ganz gemach darunter, lege dieses krapfelartig auf ein Oblat, streue Anneis darauf und bache sie schön, so sind sie fertig.

3. Bwieback.

Nimm 1 Pfund Mehl, ein Seidl Bäckerzeug, 1 Seiol Obers, von allem diesen rühre ein Dampfl an und lasse