

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

so dick wird, daß die Tropfen, wenn du eintunkst, nicht mehr vom Kochlöffel fallen. Hernach spieße die Kastanien, eine nach der andern, an eine Gabel, tunke sie in den Zucker, und lege sie auf ein geschmiertes Blattel oder Papier, was du hast; so sind sie fertig.

Kleyn von Brandteig.

Laß in einem Reindl oder in einem messingenen Pfandl ein Seitel Milch sieden, gib Schmalz gut eine Haselnuß groß, und auf Limonie abgeriebenen Zucker hinein, und laß es gut versieden; dann nimm die Milch vom Feuer, und gib 2 oder 3 Löffelvoll Mehl darcin, daß es ein recht fester Teig wird. Nun lege 2 oder 3 Eyer in warmes Wasser, wie zu den Strauben, schlage ein Ey in den Teig und mache ihn damit an; wann dieses gut verrührt ist, so schlage wieder eines hinein; wenn nun diese 2 Eyer gut verrührt sind, und du siehst, daß der Teig die Feste hat, wie eine Sprizstraupe, so schmiere ein Blattel mit Schmalz, nimm einen Sprizstraubenlöffel, gib den Teig hinein, und sprize auf das geschmierte Blattel damit runde Ringeln, lateinische S, runde Pazerl, kurz Verschiedenes, was du machen willst, und laß es in einer Röhre bey einer langsamen Hitze lichtbraun backen; so ist es fertig.

Krebsbögen.

Nimm ein halbes Pfund Krebsbutter, dann gib 3 Viertel Pfund Mehl auf das Radelbrett, ein Viertel Pfund Zucker und 4 Loth feingestosene Mandeln; schneide nun die Krebsbutter in das Mehl, gib die Mandeln in den Zucker, und verwalche sie; wuzle auch das Mehl