

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

Sechzehnter Abschnitt.

Von verschiedenen kleinen Backereyen.

Kleine Mehlbackereyen.

Nimm 1 Viertel Pfund Zucker auf ein Nudelbrett, abgeriebene Limonie, eine Handvoll klein gestoffene Mandeln und eine Handvoll Mehl hinzu, dann mache den Teig mit Eyerklar an, wie einen geschnittenen Nudelteig, und walge ihn Fingerdick auß. Hernach stich Krapferln, Bräzen, oder was du willst auß, lege sie auf ein langes Blattel, und lasse sie backen. Endlich ziere sie mit verschiedenen Eisen, und sie sind fertig.

Zwieback.

Nimm 4 ganze Eyer, 1 halb Pfund gestoffenen Zucker, und rühre sie gut, gib Aneis und Limoniegerruch hinzu, und endlich 3 Viertel Pfund Mehl; dann schmiere die langen Möbel, gib den Teig hinein, und backe ihn; wann er nun kalt ist, so schneide lange Striezel daraus, lege sie auf das lange Blattel, und übertrockne sie ein wenig: so hast du das Zwieback fertig.

Harter Zwieback.

Nimm in einen Weidling 4 Loth gestoffenen Zucker, 1 ganzes Ey und 2 Dötter, und Limonie-