

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

28. Gebachene Käß-Schnitten.

Neibe einen guten Käß/schlage Eyer daran ; mische ein wenig geriebenes Semmel/oder Oblat-Mehl darunter / mache einen Teig daraus/ als wie ein dickes Mus / streiche dann selbigen schön erhothen auf Semmel-Schnitten/ und bache sie aus Schmalz: Wann es beliebt/ kan man diese Semmel-Schnitten zuvor durch einen Teig ziehen und bachen / oder aber / aus besagtem Teig/ Käß-Rüchlein formiren.

29. Käß-Fladen.

Nimm Semmeln/ schneide sie wie goldene Schnitten ; schlage Eyer an einen geriebenen Käß/ siehe aber/ daß er nicht zu dinn werde; streiche ihn auf die eine Seiten eines Fingers dick/ und mache dann noch einen andern Teig an / wie den Strauben-Teig/güsse solchen auf die andere Seiten / und setze also diese Schnitten in das heiße Schmalz/ daß der Käß in die Höhe oder oben auf zu liegen komme/ und lasse sie bachen.

30. Käß-Fladen / auf andere Art.

Neibe einen guten Käß in eine Schüssel / mische eine Hand voll schönes Oblat-Mehl darunter / schlage Eyer daran/ daß der Teig so dick wird / daß man ihn aufstreichen könne ; man kan auch wohl ein wenig Wein oder dicke Milch darunter nehmen; streiche sie so dann auf einen Schnitten weißes Brods/und bache selbigen langsam heraus. Oder machet an statt der weißen Brod-Schnitten ein Teiglein an/ auf folgende Art : Setzet ein geschmalzen / und ein wenig gesalzenes Wasser zum Feuer / und ziehet es / wann es anfangen will zu süden/ hinter sich ; schüttet dann ein Mehl in ein Näpfflein / schlage ein Ey daran/und machet den Teig folgender mit dem geschmalzen und gesalzenen Wasser an / wircket und wälchert ihn dinn aus;