

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

43. Krumme Strauben mit Mandeln.

Mehmet vier Löfflein voll Mehl/ und zwey Loth gar klein und hart mit Rosen-Wasser abgeriebene Mandeln; zerklopffet das Weiße von dreyen Eyern/ und zugleich das Mehl und die Mandeln mit darunter/ wiewol es besser seyn soll / wann man die Eyer zuerst an das Mehl/ und dann hernach die Mandeln darunter rühret: ist der Teig zu dick/ so schlaget noch von ein oder zwey Eyern das Weiß daran/ es muß aber selbiger etwas zähe werden; ist er noch zu dick/ so machet ihn folgendes mit Rosen-Wasser an/ wie einen andern Strauben-Teig; zuletzt rühret/ nach Belieben / einen Zucker darunter/ zettelt selbigen mit einem Trichter in das Schmalz/ bacheht ihn geschwind heraus/ und bieget dann die Strauben über ein Walcher-Holz.

44. Strauben mit und ohne Aepffel.

Wäre ein schönes Mehl mit einem halben Seidlein oder vier Eitel Maas guten Kam oder Kern an/ schlage drey oder vier Eyer daran/ mache sie nit zu dick/ sondern wie einen gemeinen Strauben-Teig/ salze es / würff ein Händlein voll/ entweder rund/ oder würfflicht/ geschnittener Aepffel darein: mache dann in einem Pfännlein/ so groß als du die Strauben verlangest/ ein Schmalz heiß / und zettel vorbesagtem Teig / zusamt denen darunter gemischten Aepffeln/ dar ein/ daß die Strauben schön krauß/ werden / lasse schön licht-gelb bachen/ und streue dann/ wann sie fertig sind/ und in eine Schüssel geleget worden/ Zucker darauf.*

45. Guldene Schnitten.

Schneidet ein Eyer-Brod / entweder einen Hugelhopffen oder Eyer-Ruchen zu Plätzen; zerklopffet hernach drey oder vier Eyer

* Wenn die Aepffel unter diesen Strauben nicht anständig/ der kan sie auch heraus lassen/ und die Strauben nichtes desto weniger besagter massen verfertigen und abbachen.