

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

anhängt: leget ungefehr sechs dergleichen Stücke rings herum in die Pfannen hinein / lasset sie etwan eine halbe viertel Secunde auf einer Seite backen / wendet selbiges hernach um auf die andere Seite / biß sie ferner ganz gemacht ausgebacken sind; dann diese Rüklein müssen gar dick und brofsicht seyn.

97. Saurres Kraut zu backen.

N einem Ey nehmet ein Loth Zucker / stoffet Mandeln gar klein / mischet in einer Schüssel ein schönes Mehl darunter / und rühret alles wohl durch einander; machet dann diesen Teig ferner mit Eyern und Rosen-Wasser an / und wircket ihn so lang / biß er sich walchern läset: walchert dann dinne und schmale Pläse daraus / schneidet es wie Sauer-Kraut / und bächet selbiges geschwind / doch nicht zu heiß / daß es nicht braun werde / sondern schön licht bleibe.

98. Saurres Kraut zu backen / auf andere Art.

Nehmet Weizen-Mehl machet mit zweyen Eyern und ein wenig Rosen-Wasser einen Teig an / saltet ihn gar was weniges / streuet Zucker darein / und walchert selbigen mit länglichten Pläsen / wie zu den Heffen-Rüklein; schneidet ihn dann überzwerch zu Stücklein eines Messer-Rücken dick / und bächet sie aus Schmalz in einer Pfannen.

99. Saurres Kraut zu backen / noch anderst.

Mache einen Teig mit Eyern und Butter an / zuckere ihn / und güsse ein wenig Rosen-Wasser dazu; walchere diesen Teig / schneide dinne Schnitten wie Sauer-Kraut daraus / und bächet sie aus Schmalz: güsse dann einen Malwasier in eine Schüssel darüber / lasset es auf einer Kohlen warm werden / und streue Zucker und Trisanet darauf.