

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

nen reinen Tüchlein ein wenig ab / ehe man die andern einduncket /
und bache sie schön licht-gelb heraus.



Oder:

Machet einen Teig mit Mehl / Milch und Eyern zimlich dünn
an; nehmet eine Form oder Medel nach Belieben / es sey gleich
eine Rose / Muschel / oder Wappen / duncket selbigen vorhero
in das heisse Schmalz / und so dann in den Teig; hernach setzet ihn in
das heisse Schmalz / und bachtet das Rüchlein ferner schön gäh heraus.

105. Zimmet - Kränzlein.

Nimm einen Seidel / Becher Mehl / güsse ein Achtel Pfund zerlaß
trefene Butter darein / und / so viel gestoffene Zimmet / daß sie schön
braun davon werden / nimme zimlich viel Zucker dazu / wie auch
ein wenig Rosen Wasser / mache es mit Eyern an / daß es ein weiches
Teiglein wird / lege ihn auf ein Bret / und wircke ihn ein wenig /
schneide hernach Stücklein daraus / walchere sie längliche und büge sie
in die Kunden / daß sie wie ein Kränzlein werden / schneide mit einem
Messer aussen herum Schnittlein darein / daß sie schön kraus werden /
dann muß man diese Kränzlein über Nacht stehen lassen / und des andern
Tages aus dem Schmalz gebachen werden.

106. Hirsch-Geweih.

Lopffet sechs Eyer / doch nicht zu viel / salzet sie ein klein wenig
streuet drey oder vier Löffel voll Zucker / in gleichen auch Zimmet
und etwas Muscablüß darein / güsset Rosen Wasser darein
an / und machet mit Mehl in einem Näpfflein einen Teig davon an /
wircket selbigen auf einem Bret mit schönen Mehl glatt ab; schneidet
nachmal ein Stücklein nach dem andern herab / walchere es längliche /
formiret selbigen wie ein doppeltes Hirsch-Geweih / risset es hier und
dar mit einem Messer / drucktet sie vest zusammen / stecket unten ein sub:
tles Hölzlein darein / sonderlich wann sie im Ofen auf einem
Blech