

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

tronen Safft und zweyen Eyerdottern/ ein dinnes Teiglein an / in der Dicke wie das jenige so zu den Apffel = Röchlein gebraucht wird: Nehmet dann/ Sträußlein von eingemachter Citronen / oder Pomerangen Blüh / ziehet selbige durch erstbesagten Teig / und bache sie aus Schmals. *

154. Prinelln und Datteln zu bachen.

Mache die Prinelln oder Datteln eine viertel Stund zuvor/ **M**an sie bachen will/ im Wein; mache hernach ein Teiglein mit andern frischen Wein/ und ein wenig weissen oder Böh mischen Bier an/ brenne ein Löfflein Schmals darein/ nimm oder kein Ey dazu. Mache ein Schmals heiß / ziehe die Prinelln oder Datteln durch den Teig/ und bache sie wohl heiß und schön heraus/ lege solche in eine Schüssel/ und streue Zucker darauf.

155. Zibeben oder Rosine zu bachen.

Schneidet die Zibeben oder Rosine an der Seiten auf / **S**met die Kerne heraus / weicht die Rosin im Wein / dar mit sie schön auflauffen / machet von Mehl und Zucker mit Zugüßung etwas weniges von den Wein darinnen sie gelegen haben / einen Teig an/ duncket die Zibeben und Rosine darin / und bachtet sie aus Schmals.

156. Zibeben oder Rosine zu bachen/ auf andere Art.

Nörnet die Zibeben aus / weicht selbige über Nacht im Spanischen
 * Durch diesen Teig kan man auch eingezuckerte von Citronen geschnittene Scheiben oder Pläße ziehen; jedoch zuvor unter besagtem Teig würffliche geschnittene Citronen Schelffen rühren/ auch etwas von dem süßen Safft oder Syrup dazu güssen / aus Schmals heraus bachen/ und so dann so wol diese Pläße und Scheiben / als auch obbeschriebene gedachene Citronen Blüh/ zur Würde des Gebratens / wechselweis um den Rand der Schüssel legen.