

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

schon Wein; schneidet abgezogene Mandeln / und zwar jeden derselben / in vier Theile / stocket selbige in die Zibeben: Macher einen Teig von Spanischen Wein und schönen Mehl an / streuet zimlich viel Zucker darin / machet den Teig nicht zu dick / auch nicht zu dinn / ziehet die Zibeben dadurch / und bachtet sie aus Schmalz / welches aber zimlich heiß seyn / und öftters aufgegossen werden muß / so lauffen sie schön auf.

157. Zibeben zu bachen / auf eine noch andere Weise.

Schneidet die Zibeben auf / nehmet die Kerne heraus / leget die Zibeben im Spanischen Wein / und füllet sie mit folgender Füll: Nehmet ein wenig geriebenes Eyer-Brod / vermischet es mit fein-gehackten Mandeln / Citronat und Zucker / schlaget ein wenig Eyerdorffern daran / machet es zusammen / daß es ein wenig trocken und nicht zu naß seye / füllet sie in die Rosin oder Zibeben / und laßt sie im Schmalz bachen.

158. Feigen - Würstlein.

Nehme Feigen / Rosin und Wein-Beerlein unter einander; nim alsdann geriebenes Haus-Brod und Mehl / vermische es zusammen / schlage Eyer daran / walchere es mit Mehl wohl ab / und formire Würstlein daraus; ziehe es ferner durch einen Aepffel-Teig / und lasse sie bachen.

159. Feigen - Würstlein mit Aepffeln.

Setzet geschälte Aepffel und Feigen / jedesmal Wechsel-weiß an ein hölzernes Spießlein / und derselben so viel man will; machet einen Teig an / wie den gleich jeko beschriebenen / ziehet sie