

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

sie zusam̄ denen Spießlein dadurch / lasset selbige schön gelb backen ;
Nehmet hernach die Spießlein heraus / und schneidet die Feigen und
Aepffel nach der Länge entzwey.

I 60. Amarelln und Weixeln zu backen.

Machet einen Teig von schönem Mehl mit frischem Wasser
an / schlaget und rühret ihn mit dem Weissen von den Eyer
ab / nehmet aber das Gelbe nicht dazu ; auch muß das Mehl
anfänglich nicht zu naß / sondern nur ein wenig angefeuchtet werden ;
Machet den Teig / doch auch nicht zu dick / an / und leget ihn fein heiß
in das Schmalz ; ziehet dann die Amarelln und Weixeln durch den
Teig / bachtet solche also einzlich / oder etliche zusammen auf ein
Pflschelein gebunden / wie es beliebet. *

I 61. Weixeln zu backen.

Röstet das Mehl wohl trocken im Schmalz / schütter in einem
Geschir einen kalten Wein daran / doch nicht zu viel / sondern
nur daß das Mehl damit eingenehet werde ; rühret ihn mit
Eyerweiß ab / setz ihn auf ein heißes Wasser / daß er warm bleibe /
zieheth die Weixeln dadurch / und bachtet sie aus Schmalz.

I 62. Weixeln zu backen / auf andere Art.

Machet zween Löffel schönes Mehl / und ein wenig frisches Was-
ser / treibet das Mehl gar trocken damit / eine halbe Stunde
lang / ab ; lasseth dann einen Löffel voll Schmalz heiß werden /
brennet sie in den angezwirten Teig / und rühret selbigen ferner mit
Eyerweiß.

* Die zu Scheiben oder Pläken geschnittene Aepffel / kan man auch aus
diesem / oder aber in dem Num. 154. beschriebenen Teig zu denen Pinellen und
Feigen, abbachen.