

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

von in die Länge / so lang es dir beliebet / und die andere zwey Drittel noch so lang; lege das kurze Theil in die Mitten/ und slicht ihn zusammen; man muß selbigen aber auf das Blech legen/ ehe er zusammen geschochen wird / alsdann/ so man will/ mit Eyern bestreichen/ und in einem Bach: Deselein abbachen.

200. Speck-Kuchen zu bachen.

MAn nimmt ein halb Seidlein oder viertel Maas Milch / eben so viel Hefen/ und ungefehr ein Diethaufflein schönes Mehl/ (man darff es eben nicht gleich alles dazu nehmen) machet das mit einem Teig an/ der nicht gar zu vest ist; sehet ihn zu einem warmen Ofen/ daß er gehe/ rühret darnoch fünff Eyer und ein viertel Pfund gelassenes Schmalz/ aber nicht gar heiß/ darein / salzet ihn/ und rühret noch mehr Mehl dazu / daß er wohl vest wird / leget selbigen auf ein Bret/ und wircket ihn mit den Händen wohl aus; walchert ihn auch mit dem Walcher: Holz zu einem dick; oder dinnen Speck: Kuchen/ nach Belieben/machet oben überzwerch Creuz: weisse Schnitten darein / bestreicht ihn mit verstopfften Eyern / streuet / wie gebräuchlich / ein wenig Salt/ Kümmel und würfflicht: geschnittenen Speck darauf / und bachtet ihn / wann er in der Wärme gegangen / schön gelb ab.

201. Wespen-Nester zu bachen.

Mache ein Seidlein oder halbe Maas obere Milch ein wenig warm werden / und andert halb Bierding Butter darinn zergehen / schlaget drey oder vier Eyerdottern / und zwey ganze Eyer / daran / güsse drey oder vier Löffel voll Bier: Hefen dazu; machet den Teig ein wenig vester als den Hefen: Ruchlein: Teig / laßet ihn verdeckt auf einem warmen Ofen gehen; hernach wircket ihn/ und schneidet sieben Stücklein daraus / walchert jedes insonderheit länglich/ ungefehr ein paar Finger lang/ nach dem man es groß haben