

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

gegangen / in ein Bachz-Deselein / lasset ihn schön hell backen / und streuet so dann / wann er in eine Schüssel geleyet worden und erkaltet / Zucker darauf.

210. Einen Vogelhopffen zu backen / noch auf eine andere Art.

Nehmet ein Diechhäufflein / oder den achten Theil eines Messens / Mehl / ein halb Pfund Schmalz / sechs oder acht ganze Eyer und vier Dötterlein / wie auch sechs Löffel voll / oder eine vierel Maas Heffen / und eben so viel Kam / Kern / oder ganze Milch; machet die Milch und Heffen unter einander warm / rühret das Mehl zuvörderst damit an / und hernach das zergangene Schmalz / so dann die Eyer; salzet es / und schlaget den Teig wohl ab / bis er Blasen bekommet: Lasset dann in einem Becken oder besondern Model / ein gut Theil Schmalz zerstiessen / schützet den Teig darein / lasset selbigen an einem warmen Ort gehen / und hernach in einem Bachz-Deselein anderthalb Stunden lang backen.*

211. Kleine Vogelhöpfflein zu backen.

Schneidet kleine Vogelhöpfflein zu Pläslein / reibet aber zuvor Mandeln ab / güßet ein wenig Matwaster oder Peter-Simonis daran / zuckert sie nach Belieben; streuet auch / wann es gefällig ist / gutes Gewürz darein; streichet diese Füll auf die geschnittene Pläslein von Vogelhöpfflein / bache sie aus Schmalz / streuet Zucker darauf / und besteeck et selbige mit Pinien-Nüßlein.

Wmm mm 3 212. Klei-

* Wann es beliebet / kan man ein klein wenig gebackte Rosinen / Weinsbeerlein oder Corinthen / wie auch etwas zerschnittene Mandeln mit Zucker / unter diesen Teig mischen / Rosenwasser daran güßen / und auf jetzt besagte Art feiner backen.