

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

den/nimm ihn heraus: Ist im Sommer/arbeite ihn im Keller/ nimm
 aber einen Aehel-Messen Mehl auf ein Bret / oder ein wenig mehr;
 wircke den Butter mit Eyern darein/das es ein lindes Teiglein werde/
 walchere zwen Blätter daraus: lege auf den Boden die Füll von einge-
 machten Sachen/ oder was man will; thue den Deckel auf ein Blech
 oder Bret/ drucke oder schneide ihn schön aus / schlage selbige über die
 Füll/bestreiche sie/bache selbige im Ofen; und ziehe/nach dem das Brod
 heraus gebachen worden/ ein weiß/oder rothes Eß darüber.

14. Süsse Blätter - Dorten.

M Achet von Mehl und Eyern nach Belieben/ einen Teig an/
 schneidet ihn zu sechs oder acht Stücken/walchert eines dersel-
 bigen zu einen runden Plas aus/bestreuert ein Pasteten-Blech
 mit Mehl/ leget diesen Plas darauf/beschmieret selbigen über und über
 mit zerlassener Butter/streuet gestossene in Malvasier gelegene Man-
 deln/ Rosin/ Zimmet und Zucker darauf/ walchert einen andern Plas
 aus/ und überleget diese Stücke damit/bestreichet und beleget ihn gleich
 den ersten/ und dieses thut zum fünfften oder siebenden mal / nach dem
 ihr den Teig in viel oder wenig Stücke getheilet habt/ bedecket endlich
 die letzte Füll wieder mit einem Plas / überschmieret ihn mit einem zer-
 klopfen Eyerdotter/ und lasset es also bachen.

15. Süsse Butter-Blätter oder Butter- Küchlein.

M Achet ein Viertel / Pfund Butter mit Rosen-Wasser aus /
 schlaget ein Ey in ein viertel Pfund Mehl / wircket auch die
 Butter darunter/ zuckert sie nach Belieben; walchert es dann
 zu Pläsen/ so etwan eines halben kleinen Fingers dick sind/schneidet sel-
 bige mit Nödeln aus; bestreichet dann diese ausgeschnittene Blätter
 mit einem Ey/ so mit Zucker und Rosen- Wasser vermischet worden /
 leget sie / auf ein mit Mehl bestreuetes Blech / und lasset sie bachen:
 Wann