

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

27. Gremeln oder Bretzeln von Mandeln.

Schmit ein halb Pfund abgezogener Benedischer Mandeln / Vorter Loth weißes Rosen-Wasser / acht Loth Eyer-Klar / und zerklöpffet es wohl ; zerreibet oder zerstoffet die Mandeln auf das allerkleinste / und tropffelt hernach das Rosen-Wasser mit dem Eyerweiß wohl zerklöpffet gemacht in die Mandeln / damit sie nicht ohlicht werden ; man hat aber eine Stund lang daran zu stossen : wann sie dann klein genug sind / so stoffet schönen Zucker / und etwan ein Viertels Pfund desselben / darunter ; knetet den Teig oder Zeug wohl ab / walchert ihn fein artig / und formiret Bretzeln daraus / setet sie auf ein angemelbttes rundes Dorten-Blech / und so dann in die Dorten-Pfannen : Schüret unten ein klein Kohl-Feuer / und wann sie sich heben / auch oben auf den Deckel eine gute Glus / damit sie im Backen schön licht werden ; Oder man kan es auch auf einem Blech verrichten / und die Bretzeln in einem Defelein bächen ; alsdann ein wenig mit einem zerklöpfften Eyerdotterlein überstreichen / so werden sie denen Eyer-Bretzeln nicht ungleich sehen : Wann sie nun schön lichtbraun worden / nehmet sie aus dem Ofen / und lasset solche auf einem Bret schön zugedeckt erkühlen.

28. Spanische Gremeln und Bretzeln.

Schüttet ein wenig Mehl und Zucker nachdem man viel oder wenig Teig machen will / in eine Schüssel / gisset ein wenig warme Milch / darinnen man den Finger leiden kan / dazu / und rühret den Teig an / doch nicht gar zu vest / damit er sich walchern lasse ; walchert aber nur allezeit ein Strichlein / ein paar Finger breit aus : Leget hernach von der Füll / so man zu denen Num. 19. beschriebenen Mackaronen gebraucht / eines kleinen Fingers dick / auf den also gewalcherten Teig ; schlaget die Helfft auf beyden Seiten