

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

auch mit einem Ey überstreichen/ und mit klar-geriebenen Zuck er be-
streuen.

30. Eyer-ringe von Zucker - Zeug / auf andere Art.

Mache einen Teig von einem halben Pfund Mehl/einem Bier
Eiel/Pfund Butter/einem Ey und zwey Löffeln voll Spanischen
Wein an/ zuckere es nach Belieben/ doch also/ daß er wohl süß
seye; salze selbigen ein wenig/ und wircke ihn zusammen/ mache dann
folgende Füll dazu an: Schneide Apffel würffliche/ und lasse sie mit
wenig Butter in einer Pfannen schweissen/ bis sie etwas lind und weich
werden: mische dann in einer Schüssel ein gut Theil gehackte Man-
deln/Zucker/Zimmet/ Cardamomen/ und was weniges Muscatbläh/
wie auch kleinig geschnittenen Citronat / und eingemachte Citronen-
Schelffen darunter; mische alles durch einander/drehe den obigen Teig
nach der Länge aus/iege erst-besagte Füll darauf/ und verfare im übris-
gen damit/ wie mit denen gleich vorhergehends beschriebenen: Oder
man kan die andere/ schon vielfältig-beschriebene Mandel-Füll/ ohne
Apffel/ auch dazu gebrauchen.

31. Spulen von Zucker Zeug.

Nehmet ein halb Pfund Mandeln/ reiniget sie von den Schelf-
Kern/ reibet solche nachmal mit Rosen-Wasser ab/ wie zu einem
Mandel-Dorten; rühret hernach sechs Loth Zucker darunter/
würget sie mit Muscatbläh/ Cardamomen und Zimmet/ nach Belie-
ben/schüttet auch das Weiße von einem Ey wohl zerklöpft daran/ und
vermischet es alles auf das Beste: schneidet dann ein Oblat in der
Form eines Spulens/ so groß man es verlanget/ streichet erst-besagte
Füll oder Teig darauf/bachet sie auf einem Blech im Ofen bey gäher
Hit/ daß sie schön gelblicht werden/eiset selbige/ und verguldet sie nach
Belieben.*

E e e e e

32. Spriz

* Das Weiße vom Ey/ kan/ wann es nicht anständig ist/ auch in diesem
Teig und Zucker-Zeug/ gar wohl ausgelassen werden/ und davon bleiben.