

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

machtet sie auffserher wohl mit Leimen oder Dohn / güßet den Teig hinein : setzet die Mädel in den Ofen / und lasset die Tauben bey gelinden Feuer abbachen ; verguldet selbige dann / und bezieret sie / nach Belieben.

72. Tauben von Zucker-Teig / auf andere Art.

Merklopffet sechs Eyerdottern / und zwey ganze Eyer / so lang / biß sie einen Best geben ; rühret nach und nach ein viercel Pfund durchgestiebt Zucker / auch eben so viel Mehl / und zwar jedes besonders / leslich auch einen halben Bierding / oder ein Achtel Pfund / mit Rosen-Wasser abgeriebene Mandeln / und allerley Gewürz / nach Belieben / darunter / klopffet alles wohl durch einander ; schmiret die Mädel mit Butter / vermachtet sie aussenher mit Leimen oder Dohn / füllet den Teig darein / und lasset ihn vorbesagter massen bachen.

73. Nürnbergische Reb-Kuchen / oder Wandel-Pfeffer-Kuchen.

Mehmet Farin-Mehl und Honig jedes gleich viel / lasset bewahren über den Feuer ein wenig zer gehen / mischet Gewürz / Nelgelein / Ingber / Pfeffer / Zimmet / Citronat / Citronen-Schelffen / und ein gut Theil abgezogene Mandeln / alles grobslicht zerstoßen und zerschnitten darunter / und zwar jedes nach Belieben / vermischet es wohl durch einander / wircket es mit Weizens-Mehl zu einem Teig ab / drucket selbigen in Formen / und lasset sie in einem Ofen abbachen / überstreichet sie dann mit Honig-Wasser / so sind sie fertig.

74. Weiße Wandel-Reb-Küchlein.

Merget ein Pfund Mandeln über Nacht / oder auch nur etliche

Summa