

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

86. Leichte Bisam-Plätzlein.

Klopffet fünf Eyer/so wohl groß sind/wie zu den langen Brod/
 Heiner halben Stund lang mit einem Besemlein/ daß sie lauter
 Gest werden; rühret durch: gerädelten Zucker und Mehl/ je
 des ein halb Pfund darunter/ und zwar nicht auf einmal/ sondern ei
 nen Löffel voll nach dem andern: leget dann die Plätzlein mit einen
 Koch-Löffel zimlich weit von einander/ auf ein doppelt Papier/ damit
 sie nicht zusammen lauffen; setzet sie auf einem Blech in ein heisses
 Ofen/ lasset selbige backen/ welches gar bald geschiehet/ und löset
 sie dann mit einem Messer ab; man muß aber das Blech immerzu im
 Ofen stehen lassen/ damit sie nicht erkalten.

87. Anis-Plätzlein.

Nehmet zwey grosse Eyer/ klopffet sie wohl mit einen Besem
 lein/ bey einer halben Stunde; wäget hernach sechs Loth
 durch: gerädelten Zucker/ und verklopffet ihn mit obigen Eyr
 en/wie auch acht Loth schönes Mehl; rühret alles folgendts glatt ab/
 thut ein wenig zerschnittenen Anis/ Zimmet/ Muscaten-Blüh und
 Cardamomen/ und Belieben/ darein: schmiret ein Blech mit Butter/
 leget diesen Teig mit einem Löffel Plätzlein-weiß darauf/und lasset ihn
 in einer gähen Hitz backen: man muß aber zwey Blech haben/ und ei
 nes um das andere gebrauchen/ damit die Plätzlein nicht zu heiß dare
 auf kommen; eiset sie dann/ und verguldet sie nach Belieben.

88. Fenchel-Plätzlein.

Zerklopffet drey Eyer/ rühret einen Vierding klar: durch: gestiebs
 ten Zucker nach und nach darein/wie auch folgendts so viel Mehl/
 als man vermeinet nöthig zu seyn/ damit der Teig nicht viel mehe
 fließe; klopffet ihn auch glatt ab/ streuet gröblich: gestossenen Fenchel/
 Muscaten-Blüh/ und ein wenig Cardamomen darein; streichet den
 Teig

h h h h h z