

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

101. Wiffzig / noch anderst.

Man nehme schönes Mehl / das Weiße von zweyen Eiern
und ein wenig klein-gestoffene Mandeln / zwiere es mit Rosens-
Wasser an / rühre Muscaten-Blüh / Pfeffer / Cardamomen
und Zucker darunter / und lasse solches / besagter massen / backen.

102. Hippelein oder Hohl-Hippen.

Zweyhundert Hippelein oder Hohl-Hippen / nehmet ein Achtel
Mehl / schlaget zwey Eyer daran / thut auch nach Belieben / gestof-
fenen Pfeffer und Muscatblüh dazu ; alsdann gisset ein Rosens-
Wasser oder gemeines frisches Wasser daran (wiewol man auch das
frische Wasser mit ein klein wenig Rosens-Wasser vermischen kan) und
zuckere es nach Belieben ; es muß aber dieser Teig in der Dike seyn /
wie der Wiffzig-Teig ; salzet ihn ein wenig : schmiret das dazu gehörig-
e Eisen mit Butter / haltet es zuvor über das Feuer / daß es wohl heiß
werde ; gisset ein Löfflein voll von diesem Teig auf das Eisen / drucket
selbiges geschwind zu / und haltet über das Feuer / lasset es nur
eine kleine Weile stehen / und es wendet es geschwind um ; nehmet den
Teig so dann alsobald aus dem Eisen / und wickelt ihn um ein kleines
Walcher-Holz / so sind sie fertig. Es sind aber die Hippelein am
schönsten / wann sie schön weiß bleiben / und das Eisen wohl heiß ist
so darff man selbiges nicht umwenden.

103. Gobel Späne.

Misset ein viertel Pfund abgezogene Mandeln / aus einem schönen
reinen Wasser waschen / damit sie weiß werden / stoffet sie mit
Rosens-Wasser auf das kleinste ab ; schlütet hernach sechs Loth
Zucker / zusamt denen Mandeln / in eine messingene Pfanne / und rö-
stet sie auf einer Glut so lang / bis sich der Teig oder die Mandeln
sircichen lassen ; rühret dann ein wenig klein-gestoffene Zimmet und
Musca