

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

Muscaten-Bliß darunter: streichet solche Fingers dick auf ablange / und eines Fingers breit-geschnittene Oblat; windet selbige also bald um runde kleine Hölzlein / setzet oder stellet sie auf ein Blech / über sich auf / in das Ofenlein / und lasset selbige wohl er-trocknen; gebet aber gute Achtung / daß sie schön weiß und rösch werden.

104. Hobel-Späne / auf andere Art.

Bühret unter klein-abgeriebene Mandeln / so viel Zucker / als beliebt; nachdem man nemlich diese sogenannte Hobel-Späne süß verlanger; mischet Anis / Pfeffer / Muscaten-Bliß / Cardamomen und Zimmet / alles klein-zerstossen / darunter / befeuchtet sie mit Rosen-Wasser / und durchrühret es alles noch ferner auf das Beste: Iget inzwischen etliche Oblat-Blätter / ein paar Tage in den Keller / schneidet sie der Länge nach zu ablangen eines Fingers breiten Stücken / streichet erst besagten Teig oder Massam darauf / krümlet oder wickelt sie über ein Hölzlein / daß sie einen Hobel-Span gleichen / leget sie auf ein mit Butter beschmirtes Blech / lasset selbige wohl gäh / und licht-braun bachen / und überziehet oder bestreichet sie nachmal mit einem dinnen Eiß.

105. Nonnen-Kräpflein.

Benezet die bekannte und Num. 9. beschriebene Massam / zu denen Krafft-Marzapanen mit Citronen-Safft / daß sie ein wenig feucht werde; schlaget solchen dann in einen Teig / bestreichet selbigen mit Butter / leget ihn auf ein Blech / und lasset ihn bey steter Hitze bachen.

106. Nonnen-Kräpflein / auf andere Art.

Reibet Leb-Küchlein / benezet sie mit Wein / drucket Citronen-Safft darein; mischet Pfeffer / ein wenig gehackte / oder geschnittene