

deren jedes die Größe einer Olive hat, mit etwas Mehl, worunter der dritte Theil Zucker ist, in den Händen rund, drückt sie ein wenig breit, und setzt sie nach der Reihe auf einen gelind geheizten Ofen und läßt sie backen.

### Erklärungen einiger Wörter für das Locale in Wien.

Trotz aller angewandten Mühe, die oberdeutschen Wörter in unsere Mundart umzumodeln, haben sich doch einige derselben eingeschlichen, die theils abzuändern vergessen wurden, theils wegen der Kürze im Ausdruck nicht abgeändert werden konnten. s. z. B.

Eine Kanne beträgt nach wienerischem Maße, eine kleine halbe Maas.

Ein Schoppen, hält nach wienerischem Maße ein grosses Seidl.

Ein Mäßl, ist nach wienerischem Maße ein kleines Seidl.

Gahr backen, kömmt von gähren, will soviel sagen, als fertig machen.

Sahne, ist derjenige Theil von der Milch, der sich oben auf befindet, und in Wien Obers genannt wird.

Quart ist nach wienerischen Maße eine gute halbe Maas.