Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

№ 48 Lisgetten Brandl

mache ein gutten Lisgetten teig mit etwas butter bach ab in hohen Bezuel den herauß gestitzt den teig auf eine ein halbe Maßl den Schmalz aber Nüssen 4 zeitl blandl wie auch aber Pfirsing teig so wie dauen brodt 2 fast zusamen auch schwarzen in die Milli aber die ein weissen Lüchten – auf diser aulten man auch ein gestitzten Cram garnieren

№ 49 Mazipan glab

Nesse ½ ℔ zuker Recht fein wie auch ½ ℔ mandl disen dirt mit 3 Eyer klar den in beiden Bezuel ab auf blech gegossen und gebacken den backen den ablösen und Schneiden in lauter dessen dirt zuker mit bemeng Rast ab über streiche ob lab ob Zwetschen oder will kan auch gewürz geben

№ 50 Marcipanen

Nesse mandl fein den so viel zuker mit bemeng Rollen Mazipan teig mit Eyer klar so lang nicht zu weich mache auf ein blech büsel backe ab mit zuker bestreut

№ 51 Mandl Lisceuwill

Nesse ¼ ℔ Mandl Recht fein Schlage 2 Eyer klar den Schnee die Mandl den gib zuker darein ob dass nicht dinner seyn als das man ob dass die Spreizen treiben kan den Teig wie die wilst mit zuker bestreut und gebacken

№ 52 Kleiner Nüsstorten

½ ℔ abgezogener Mandl wie den gesagten den ½ ℔ zuker gelb gerieben die Mandl darein den auf ein geschnitten Zeltes wan es kalt ist Nesse es alles fein wie auf alles gewürz gerieben zuletzt nach disen mache ein mit 2 grossen Eyern 2 Dotter den teig und so segn dass man ihn auf torten kan den Rand den Mandl mit zuker ob nach tuche den teig auf den lab ihn mache zwetschen als backen