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

№ 53 Hartes zuckerteig

nehm ist feinen zuckers ist mehl $\frac{1}{4}$ ℔ butter dieses mit 2 eyer klar
angemacht und hinzugethuet dann mehr zuckers daß außerwelgt
schneider aber babiers Mußes nach belieben Rosen Premillen
gebäuder was man will schneide den teig nach dem auß dem
legt es auf geschmiertes babiers und backt es wenn es hell ist lest
es ab dann mit zuckers zusammen sezen auch kan es ihres geschmiert
horn gelegt werden und alß gutes außgestochen dann herabnehmen mit zuckers überzogen od zib und alß herb geben
auch zur Pfeffer kuchen kan es gebraucht werden und mit Mandel od
Pistawit auf gesetzt welches mit eingesodenen und Confeitt
besetzt wird auch band kan man daraus machen grün und hell farb
dann ein stolen aber bazies od kardenblad machen das band fest
wirken und Reich werden lassen dann herabnehmen und fest geben

№ 54. Mandel Brüsle

$\frac{1}{2}$ ℔ feinen zuckers 2 eyer klar zum zib gerührt dann $\frac{1}{2}$ ℔
geschälter Mandel darein od es mit dem schneid messer
geschnitten Mandel

№ 55. Pomeranzen bögen das gut

Nehm $\frac{1}{4}$ ℔ Mandel kocht fein $\frac{1}{4}$ ℔ zuckers aber 1 Pomeranzen die
schällen 2 loth mehl 2 loth butter 2 harte eyer dotter 1 ganz
ey 2 klar dies alles gut ab rühren es auch nun geschmiertes blech
mach zuckers darauf, bestreich es rund aus und leg es auf blech bögen