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

N 66. Das dusch sichtige Eis

1½ ℔ Zuker wird zum Kochen dos wird gekost den Pflegt man
oben 4 Klar ein ~~Kogel~~ Schei nicht gat zu fest wen der Zuker
gut ist und ein andere den Pflegt man ein Kum
lasen das gut unterein ander geschlagen und den Guß
ibers gegen den ne kochet gleich

N 67. Hohl Lizgen

4 Loth gut Butter wird abgerieben mit 1 ganzen Ei und ½ Lig
Zuker mit Lemeny Schalen abgeriben auch wenig ½ ℔ weiß
Mehl das der Teig Kalt wird zum backen bis gehen Stunde
gebaken

N 68. Mandel Lebkuchen

1/4 ℔ Mandel werden abgezogen den geriben und bis sie
gerb dreß sind den werden sie klein geschnen
und dusch ein sieb. Basirl dem nimmt man 2 Eier
klar mit disen werden die Mandel gut gestiren und
nach und nach kom 1 3/4 ℔ Zuker darunter bis
alles ein fester Teig wird Nelke zu Zuker den Teig
kan noch dan ein halben Eier klar dazu kommen
Lemeny Schalen dazein wen der Teig fein ist kommt er
heraus wird auf Mehl gestreuten und gemacht den aussgewalt
Kegel die mit Marmelatt ilers streichen dem Pfirsi wan
Nemisel nir wegl bratl dise nach der Lenge darauf
gelegt und alle mit weisen Eis Schmal bestrigt dem
auf Mehl gestreuten und nicht zu fest gebaken Zuerst
macht man nach wie wille