

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

löse die Schnur von innen heraus, ziere ihn dann nach Belieben mit verschiedenen Eis und Farben, so ist er fertig.

Biskoten = Wandeln.

Schlage 7 Eyer dötter in einen Weidling, und mache von dem Klar aus 3 Eyer einen festen Schnee; gib 8 Loth gestohlenen Zucker mit Limonieschalen in die Eyer dötter; und verrühre sie eine gute halbe Stunde; dann gib den Schnee darzu, verrühre ihn noch eine gute Zeit, daß das Abgerührte dick wird; zuletzt verrühre noch sechs Loth gestiebtes Stärkmehl hinein, und laß es dann stehen. Schmiere nun die Wandeln und brösle sie aus; dann fülle sie zur Hälfte mit dem Teig an; backe sie, und sie sind fertig.

Biskoten = Wandeln auf andere Art.

Gib 16 Loth gestohlenen Zucker in einen Becken, schlage 10 ganze Eyer daran, stelle ihn auf Kohlfener, und schlage ihn wieder so lange, bis er kalt wird; nun mische Limonieschalen darunter, und rühre 16 Loth Mehl darein; schmiere die Wandeln, wie bewußt, und backe sie, dann sind sie fertig.

Gegoffene Biskoten noch auf andere Art.

Nimm 6 ganze Eyer, und so viel als die Eyer wiegen auch Zucker; das Klar dieser 6 Eyer schlage zu Schnee; gib Limoniegengeruch hinzu, und rühre die Eyer dötter sammt Zucker und dem Schnee so lange, bis es dick wird; dann wiege 3 Eyer schwer Mehl, und gib es, wenn das erstere gut gerührt ist, darzu, und verrühre es. Nun gieße den Teig durch den Trichter auf das