

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

Muskazin = Sorte.

Wische ein Pfund Mandeln mit einem saubern Tuche ab, stoße sie, und gib während dem Stoßen statt Wasser ein wenig Eyerklar darzu, daß sie nicht öhlig werden; dann lasse ein halb Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne mit 4 Löffelvoll Wasser langsam sieden, und gib die gestoßenen Mandeln, wenn der Zucker ein wenig gesotten hat, hinein, und trockne sie auf der Gluth gut ab. Wenn sie nun getrocknet sind, und nicht mehr am Finger kleben, dann laß sie in einem Weidling auskühlen; hernach schlage das Klar von 6 Eiern zu Schnee, gib zu den Mandeln kleingeschnittene Limonieschalen und kleingestößene Nelken und Zimmet, rühre ein wenig Eyerklar darunter, und so fahre fort, bis du siehst, daß der Teig die rechte Feste hat. Dann bestreue den Muskazinen = Model mit Mehl, und drücke den Teig damit aus. Probiere vorher eines, damit du siehst, ob der Teig zu fest oder zu weich ist; hast du nun die rechte Feste, so fahre im Ausdrücken mit dem Model fort. Nun nimm den Sturzmodel, schneide ein Oblat darnach, und klebe mit ein wenig Eyerklar die ausgebrückten Muscherln darauf, so dick du nur das Oblat damit belegen kannst, daß sie nämlich einen schönen Berg formiren. Wenn du noch übrigen Teig hast, so lege ihn herum in der Kunde, und streiche ihn mit einem breiten Messer aufwärts; dann lasse ihn backen. Ist nun die Sorte ausgebacken, so ziere sie mit verschiedenem Eis, und sie ist fertig.

Muskazin = Sorte vom Linger Teig.

Nimm 3 Viertel Pfund Butter in einen Weidling, und treibe sie famig ab; dann nimm ein halbes Pfund