

## **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

er keine Haut macht. Nun nimm ein wenig Teig hievon auf ein Radelbrett, walche ihn Messerrückendick aus, und drücke ihn in einen mit Stärkmehl bestaubten Maschanzker- (Borsdorfer-) Apffel-Model, schlage ihn dann auf ein Papier heraus, und laß ihn übertrocknen; so fahre damit fort, so viel du machen willst, oder so viel du Teig hast. Wann er nun übertrocknet ist, so schmiere ihn mit Eyerklar, und picke 2 Theile so zusammen, daß sie einen Maschanzker-Apfel formieren; nimm einen Klebenstengel und stecke ihn auf der Oberseite hinein, tunke aber vorher den Klebenstengel in Eyerklar, daß er pickt; nun laß sie bey einer langsamen Hitze übertrocknen. Endlich nimm Zucker und Safran-Wasser, rühre ihn fein ab, daß er nicht grieslicht wird, dann nimm einen Pinsel und gebe dem Teig die Farbe eines Maschanzker-Apfels; daß man nicht sieht, daß zwey halbe Theile zusammengepickt sind, so verstreiche gleich bey dem Zusammenpickten den Rand mit einem Messer. Ist er nun gemahlen, so laß ihn trocknen, wann er getrocknet ist, dann mahle ihn mit Alkermesssaft ein Rösel, den Pogen aber mache von Schokolade, und so sind sie fertig. Du kannst auch aus diesem Teige Kaiserbirnen, oder was du willst, machen.

### Biskoten = Haarnadeln.

Schlage in einen Weidling 5 Eyerdötter, das Klar hievon klopfte zu Schnee. Dann nimm anderthalb Bierting gestoßenen Zucker hinzu, verrühre die Dötter und den Zucker durch eine halbe Stunde, und gib endlich den Schnee darzu und rühre ihn gut. Endlich verrühre noch anderthalb Bierting Extramehl in den Teig, und gieße