

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

denselben durch einen Trichter auf das Papier, wie bewust; dann besäe ihn mit Zucker, und lasse ihn bey einer geringen Hitze backen; so sind die Haarnadeln fertig.

Geschnittene Biskoten.

Nimm ein Viertel Pfund gestoßenen Zucker in einen Weidling, dann 5 Eyerdötter, das Klar von 4 Eiern schlage zu Schnee, und rühre die Dötter mit dem Zucker durch eine gute halbe Stunde; nun gib Limonieschalen und den Schnee darzu, und rühre es noch eine Weile. Dann rühre einen Vierting Mehl darein, hernach schmiere den Model, wenn du aber keinen hast, so mache aus einem halben Bogen Papier ein Kartanl, und schmiere es, gib das Abgetriebene hinein, und backe es schön; dann laß es auskühlen, schneide es Messerrücken dick, lege es auf ein Blattel, und laß es trocknen, so sind sie fertig.

Biskoten = Bögen.

Rühre 4 Loth gestoßenen Zucker mit einem ganzen Ey und 2 Eyerdöttern durch eine halbe Stunde, thue Limonieschalen darzu, und rühre endlich 3 Loth Mehl hinein. Hernach streiche den Teig klein Fingerdick auf Oblaten, laß ihn in der Röhre ein wenig überbacken; lege ihn dann geschwind auf die Bögen, und backe ihn gar aus, so sind die Bögen fertig.

Bischofbrod.

Nimm in einen Weidling 10 Loth gestoßenen Zucker, 5 Eyerdötter, das Klar hievon schlage zu Schnee, und gib ihn noch mit 11 Loth gestoßenem Zucker darein; rühre dieses Alles eine gute Zeit, und rühre dann 13 Loth ge-