

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

Blattel mit Schmalz, lege in der Länge Quittenfleisch darauf, wie nämlich das Kaiserfleisch aussieht; lege den abgetrockneten Mandelteig nach der Quere darauf, daß er wie die Rippen aussieht, und hierauf lege wieder Quittenfleisch, dann walche von weißem Mandelteige Messerrückendick ein Fleck aus, und lege ihn gleichfalls darauf; endlich schmiere einen Streif Oblate mit Eyerklar, und lege es auf den Mandelteig, gib ihm in der Höhe die Farbe mit gebranntem Zucker und laß es langsam trocknen; so ist es fertig.

Kastanien von Mandelteig.

Stoße 4 Loth abgezogene Mandeln fein, und übertröckne sie in einem Pfandl bey dem Feuer, dann laß sie auskühlen. Nun nimm 3 Loth Zucker in einen Weidling, gib Limonieschalen und ein wenig aufgeklopftes Ey darzu und mache damit den Teig an. Hernach bestaube einen Kastanien-Model mit Mehl, und drücke den Teig damit aus; so fahre fort damit, so lange du Teig hast; dann laß sie trocknen. Wenn sie gebacken sind, dann nimm ein wenig Eyerdötter, Wasser und Zucker, überstreiche mit einem Pinsel die Kastanien, und lege sie auf einen Rost, daß sie ein wenig lichtbraun werden und aussehen, wie die ächten braunen Kastanien; so sind sie fertig.

Getunkte Kastanien.

Nimm Kastanien so viel du willst, bräune sie und löse sie aus den Schalen. Dann lasse ein halbes Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne mit einem halben Seitel Wasser sieden, und rühre es öfters um, bis er