

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

feine Mandeln und eine Handvoll Mehl darzu, dann mache den Teig mit Eyerklar an, wie einen geschnittenen Nudelteig, und walche ihn Fingerdick aus. Hernach stich Krasperln, Bräzen, oder was du willst, aus, lege sie auf ein langes Blattel, und lasse sie backen. Endlich ziere sie mit verschiedenem Eis, und sie sind fertig.

Muskatzimmerln.

Nimm ein Viertel Pfund gestoßenen Zucker, wische ein Viertel Pfund Mandeln mit einem reinen Luche ab, und stoße sie fein; dann hacke die Schalen von einer halben Limonie klein, stoße Nelken und Zimmet, und schlage das Klar aus 2 Ethern zu Schnee; die Hälfte von dem Eyerklar gib in den Zucker und rühre ihn zu einem Eis; gib die gestoßenen Mandeln hinein, dann Nelken und Zimmet, dann nimm das Ganze, rühre alles untereinander, daß es die rechte Feste zum Ausdrücken bekommt; nun besäe den Muschel-Model ein wenig mit Mehl, und drücke das Abgerührte hinein. Die so ausgedrückten Muscheln lege dann auf ein geschmiertes Blattel, und backe sie; wann sie ausgebacken sind, mache ein weißes Eis darauf, und sie sind fertig.

Weißer Muskatzimmerln.

Nimm in einen Weidling ein Viertel Pfund Zucker, hacke Limonieschalen, und stoße ein Viertel Pfund abgezogene Mandeln fein; dann gib den Schnee von einem Ey in den Zucker, und verrühre ihn gut; hernach rühre die Mandeln so lange hinein, bis der Teig die rechte Feste zum Ausdrücken bekommt. Sollte der Teig aber so fest seyn, daß er die Mandeln nicht genug benetzt, so