

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

nimm noch ein wenig Schnee, bis er die rechte Feste hat. Bestaube nun den Model mit Mehl, mache aus dem Abgerührten auf dem Radelbrette lange Striezeln, und drücke mit der Mitte des Fingers die Muscheln in dem Model aus, dann lege sie auf ein geschmiertes Blattel; so fahre fort, so lange du Teig hast; dann backe sie, gib sie auf eine Schüssel und bestreiche sie mit Eis, dann sind sie fertig.

Wenn du eine Sturz-Torte mit Muskatzinnerln machen willst, so belege den Sturz mit Oblaten, mache weiße oder braune Muskatzinnerln, wie vorher gezeigt wurde, und ziere sie mit Eis. Auf diese Art macht man die Sturz-Torte mit Muscherln.

Muskatzinnerln auf andere Art.

Wische mit einem Tuche 4 Loth Mandeln sauber ab, thue sie in einen Mörser, gib Eyerklar daran und stoße sie fein; dann nimm in einen Weidling 4 Loth Zucker, gib die Mandeln mit kleingeschnittenen Limonieschalen darzu, und auch ein wenig gestoßene Nelken und Zimmet. Nun mache den Teig mit aufgeklopftem Schnee von einem Ey an, drücke ihn dann in die Modeln, lege die ausgedrückten Muscherln auf ein Blattel, und backe sie, so sind sie fertig.

Grüne Nüsse.

Schwelle ein halbes Pfund Mandeln, ziehe die Haut ab, damit sie weiß bleiben, so gib sie in einen Weidling mit Wasser, dann stoße sie, wenn das Wasser gut abgelauten ist, fein in einem Mörser; gib aber während dem Stoßen ein wenig Eyerklar darzu,