

## **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

dann mische gestoßene Vanille darunter, dann schmiere ein Plattel mit Wachs oder Butter, lege rund geschnittene Oblaten darauf, gib auf ein jedes Oblatstückel einen halben Eßlöffel vom Gerührten und backe es so kühl als möglich.

### Mandelbögen.

28 Dekgr. Zucker, gieße ein wenig Wasser darauf und laß den Zucker sieden, bis er sich spinnt; 28 Dekgr. geschwellte und klein gestoßene Mandeln hinein und laß sie auf der Glut ein wenig trocknen, nimm sie vom Feuer weg, laß sie auskühlen, von einer halben Limone klein geschnittene Schalen und ein wenig gestoßene Gewürznelken darunter, von einem frischen Ei die Klar zu Schnee und rühre ihn unter die Mandeln, dann schneide von einer Oblate zwei Finger breite und einen guten Finger lange Streifen, streiche die Mandelfülle schön gekraust darauf, lege sie auf ein geschmiertes Tortenplattel und laß sie recht kühl backen, gib sie hernach geschwind auf einen Mudelwalcker, mache ein Eis darüber und laß sie trocknen.

### Saftiger Kirschstuchen.

6 Dekgr. Brösel befeuchtet man mit einem viertel Glas Wein, 6 Dekgr. Butter treibt man dann mit 3 Dotter und 6 Dekgr. Zucker ab, Zimt und Limone sowie 6 Dekgr. Mandeln und die Brösel dazu, zuletzt von 3 Eiern den Schnee, obenauf belegt man den Teig mit Kirschen.

### Ordinäres Zwiebackbrot.

Seze nach Belieben Mehl in einem Weidling an einen warmen Ort, dann mache mit einer guten Milch und Germ einen Teig an in der Feste wie zu einem Gugelhupf, geriebenen Anis darunter, schlage den Teig klar ab, schmiere die dazugehörigen Modeln mit ein wenig Butter, fülle sie mit dem Teig halb voll an, laß es an einem warmen Ort so lange gehen, bis die Modeln voll sind, dann backe sie recht langsam, wenn sie ausgekühlt sind schneide sie, bestreiche sie mit Wasser, walze sie in Zucker und bäh sie auf dem Rost.

### Gutes Alezenbrot.

5 ganze Eier und 14 Dekgr. gestoßenen Zucker klopfe mit dem Tortenbesehl so lange, bis es dick wird, dann mische 2 Eier schwer schönes Mehl darunter, eine gute Handvoll geschwellte Mandeln, eine Handvoll Zibeben, 7 Dekgr.