

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

es gut gehen. Nachdem es gegangen, schlägt man 4 Eierdotter daran, vermengt es mit wenig Anneis und wenn es sehr süß werden soll, mit einem halben Pfund Zucker. Darauf muß es wieder gut gehen, dann kann man Klipfel oder was man will, daraus machen. Das Gemachte wird in einem Backofen gebacken. Nach dem Backen kann man es über Nacht stehen lassen, so ist es leichter zu schneiden; bähle es dann, wenn es Schnitten sind und es ist fertig.

4. Gewürzstangel.

Nimm auf ein halb Pfund gefähten Zucker, 6 ganze Eier, 9 Dotter und ein Eierbecherl Wasser in ein Häfen, röhre es eine Stunde lang wohl ab; hernach lege allerlei geschnittenes Gewürz und Limonenschalen darunter, wie auch 4 Loth gefähte Semmelbrösel, 6 Loth Mundmehl, 4 Loth kleingeschnittene Mandeln. Dieses alles wird in einem Häfen abgerührt, in einen geschmierten Model gegossen, schön langsam gebacken; dann lasse es auf einem Teller auskühlen, schneide fingerlange Stangel daraus und backe es wieder ein wenig, dann ist es fertig.

5. Bischofsbrot.

Nimm 5 Loth fein gestoßenen Zucker, 5 Loth Rosinen, 5 Loth Mandel und 5 Loth seines Mehl. Zuerst gib den Zucker in einen Weidling, schlage 2 Eierdotter hinein und den Schnee von 2 Eierflat, röhre es eine halbe Stunde. Schneide jedes Stück der geschwollenen und abgezogenen Mandeln der Länge nach einmal durch, gib sie mit den Rosinen, den von einer halben Limonie klein geschnittenen Schalen und zuletzt das Mehl hinein, röhrt nur so lange, bis alles gut vermengt ist, bestreicht einen Zwiebackmodel