

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

Teig muß aber glatt ausgewürgt werden. Mache einen Laib daraus, wie ein Brod, lege es auf ein Papier, mache auch ein Papier herum so hoch wie ein Reif ist. Backe es mit dem Hausbrot; wenn es gebacken ist, so legt man es in den Keller, bis das Papier herabgeht, hernach schneidet man es in kleine Stücke statt Confekt.

8. Getrockneter Mandelteig.

Man nimmt auf ein halb Pfund Zucker 2 Eierbecherl Wasser und läßt ihn in einem messingenen Becken so lange steden, bis er sich spinnet. Dann thue man die kleingestossenen Mandeln, eine aufgeklopste Eierklar daren und trocknet sie auf der Glut ab. (Auf 2 Loth Zucker nimmt man einen Fingerhutsvoll Wasser.)

9. Mandeln im Schlafrock.

Nimm 12 Loth gefähten Zucker, von 2 Eierklar den Schnee und rühre dieß mit etwas gestieben Zimmt so lange, bis es dick wird. Dann nimm schöne ganze Mandeln, mit einem Tuche sauber abgewischt, stecke sie an die Spitze einer Stecknadel, wälze sie im aufgerührten Teig; dann lege sie auf ein mit Wachs geschmiertes Plattl weit von einander, backe sie kühl und langsam, denn wenn es zu heiß wäre, so zerrinnen sie.

10. Mandelkrapsel.

Nimm 6 Loth gefähten Zucker, klopfe von 2 Eiern die Klar auf, rühre es mit dem Zucker ab; ist dieß schön dick aufgerührt, dann thue darunter 3 Loth süßlet geschnittene Mandeln und länglicht geschnittene Limonienschalen,