

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

19. Kaiserbrot.

Schlage 4 Eierklar zu festem Schnee, gib 1 Viertel Zucker und 8 Eierdotter dazu, rühre dieß so lange; bis es dick wird, menge 6 Loth gestiebtes Stärkmehl, 4 Loth geschwellte und fein gestoßene Mandel, etwas sehr fein geschnittene Limonienschalen gut darunter, ohne es zu rühren, schmiere die dazu gehörigen Möbel mit Butter, fülle es mit dem Gerührten nicht ganz voll, backe es langsam, wenn es ausgekühlt ist, so schneide es zu dünnen Schnitten und bāhe es.

20. Spanische Wind.

Stoße zwei Eier schwer Zucker recht fein, klopfе von 2 frischen Eiern die Klar zu festem Schnee, rühre es unter den Zucker, wenn man will kann man auch ein wenig gestoßene Vanille darunter geben, mache auf Oblaten Krapsel in der Größe wie eine große Kastanie, backe sie kühl so geschwind als möglich in dem Rohr. Sobald diese spanischen Wind gemacht sind, müssen sie allsogleich gebacken werden und man darf niemals mehr anmachen, als von 2 Eiern, sonst werden sie nicht schön.

21. Schokolade-Hobelscharten.

Schlage 6 Eierklar zu Schnee, rühre 12 Loth gefähten Zucker damit so lange, daß es recht dick wird. Dann rühre 3 Ziegel geriebene gute Schokolade dazu, rühre es eine Weile, mische zuletzt 12 Loth schönes Mehl darunter, schmiere ein Tortenplattl mit Wachs und fülle mit einem Eßlöffel 2 fingerbreite und 2 fingerlange Streifen darauf, backe es bei einer gleichen Hitze, wenn sie gebacken sind,