

## **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

### 30. Schokoladebackerei.

Reibe 3 Loth Schokolade, gib sie in ten Mörser, gib 3 Loth feinen Zucker dazu und von einem Ei die Hälfte Schnee darunter, stoße es durcheinander, gib es auf ein Stübelbrett, gib 2 Loth Zucker dazu, mache ihn zusammen, walke ihn aus und stich verschiedenene Sachen aus, backe sie kühl und übereise sie.

### 31. Diskoten-Rouleau.

Nimm 6 Eier schwer Zucker und 5 Eier schwer schones Mehl, gib die 6 Eier in ein Becken sammt dem Zucker und schlage es mit der Schneeruthe eine starke halbe Stunde, bis es recht dick wird, gib Limonenschalen dazu und vermische es dann mit dem Mehl. Schmiere hernach ein langes Blattl mit Butter, streiche den Teig messerrückendick darauf und backe ihn schnell aber nicht zu heiß. Löse den Teig mit einem Messer vom Blattl los, drehe ihn um, überstreiche die ganze Platte mit Marmolade oder Schokoladeschnee, gib ihn wieder in das Rohr, daß der Teig weich wird, dann rolle ihn der Länge nach fest zusammen und gib ihn noch etwas in das Rohr. Den andern Tag schneide sie in Radeln auf und gebe sie als Confit