

## **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

## Kleine Backereyen.

Wiege auf ein Nudelbret ein Viertel gestoßenen Zucker, ein Viertel abgezogene und fein gestoßene Mandeln, und gib zu dem Zucker abgeriebene Limonien; mache dann einen Schnee von aufgeklöpften Eyern, und mache einen Teig, wie einen Nudelteig damit an, walche ihn alsdann Fingerdick aus, und stich mit kleinen Ausstecherln so viel als du ihrer willst aus; schmiere hernach ein Blattel, jedoch nicht stark, lege die Kleinigkeiten darauf, backe sie kühl, und ziere sie mit Eis.

## Biskoten = Wandeln.

Treibe ein Viertel Butter ab, gib 5 Eyer, zwey Eyerbötter, ein Viertel geriebene oder gestoßene Biskoten = Bröseln darzu, feichte selbe mit guten Wein an; dann gib ferner 6 Loth Zucker, ein Viertel Loth Zimmet, zwey Loth Zitronat darunter, streiche die Wandeln = Modeln aus, fülle selbe halbvoll an, und backe sie langsam.

## Biskoten = Wandeln auf andere Art.

Nimm 10 Loth geseibten Zucker, schlage 5 Eyer darein, rühre es eine Stund ab, dann nimm 10 Loth geseibte Sterke, und von einer Limonie die Schalen, gib es hinein, rühre es untereinander ab, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie halben Theil voll an, und backe sie ganz kühl, so sind sie fertig.

## Mürber Buttermteig.

Gib ein Pfund Mehl auf ein Nudelbret, schneide