

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

del mit Schmalz und brösle ihn aus; gib das Abgerührte hinein, lasse es langsam backen und ziere es, so ist die Torte fertig.

Weichsel = Wandeln.

Nimm in einen Weidling 7 Eyerdötter und 6 Loth gestoßenen Zucker; von dem Klar aus 4 Eiern schlaege einen Schnee. Nun nimm eine Handvoll Weichseln, schwelle sie und hacke sie klein zusammen. Hierzu gib gestoßenen Zimmet, Nelken und Limonie = Geruch; rühre alles zusammen, bis es dick wird; dann rühre zuletzt noch 6 Loth Semmel = Bröseln darein; schmiere die Wandeln, fülle sie und backe sie, wie bewußt, so sind die Weichsel = Wandeln fertig.

Sechzehnter Abschnitt.

Von verschiedenen Kleinen Backereyen.

Aneis = Brod.

Nimm in einen Weidling einen Viertling Zucker, schlaege 4 Eyerdötter daran, gib Limonie = Geruch darzu, und rühre ihn famig ab, wie bewußt. Schlaege das Klar von 4 Eiern zu Schnee, gib ihn darzu und verrühre ihn gut; dann rühre ein Viertel Pfund Mehl darzu, endlich rühre auch noch 4 Loth Aneis darunter; hernach schmiere einen Model, wie bewußt, gib das Abgerührte hinein,