

## **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

mit der Butter gut ab, bis dieselbe gut vermachet ist; dann walche das Ganze zwey oder drey Mal mit dem Nudelwalcher, und wuñle es zugleich immer mit der Hand ab; hernach mache in der Mitte eine Höhlung, schlage 2 Eyerdötter daran, und mache den Teig, wie bewußt, zusammen; sollte er dir zu fest werden, so spritze ein wenig Wein darzu, daß er in der Feste wird, wie ein linder geschnittener Nudelteig; dann walche ihn gut Messerrückendick aus, schneide lange Streifen daraus, lege sie über das Blech, und backe sie bey einer langsamen Hitze. Wenn sie nun gebacken sind, so mache mit Wasser und Zucker ein Wasser-Eis, überstreiche sie damit, lege lang geschnittene Bisgazi und Mandeln darauf, und übertrockne sie dann in der Röhre, so sind sie fertig. Wenn du keine Bisgazi hast, so mache ein grünes und weißes Eis darauf.

### Limonie-Zaserln.

Wiege ein halbes Pfund Mehl auf ein Nudelbrett, schneide ein Viertel Pfund Butter darunter, und verwalche sie; dann nimm 4 Loth Zucker, die Schalen von einer halben Limonie klein gehackt, und 4 Loth abgezogene, fein gestoßene Mandeln, und verwalche dieses alles, wie bewußt, mit dem Mehl und Butter; nun mache in dem Teige eine Höhlung, gib 2 Eyerdötter darein, mit ein wenig Wein, und mache den Teig zusammen, wie einen linden geschnittenen Nudelteig; walche ihn gut Messerrückendick aus, und schneide ihn in der Form wie die Limonie-Zaserln; hernach schmiere die Zaserln auf der Höhe mit aufgeklopften Eiern, und lege sie auf das Backblattel; schneide nun Mandelkerne in der Mitte ent-