

## **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

schällert, und rühre solches, daß es ein bißchen dick wird, dann rühre 4 Loth Mehl darunter, hernach schmiere einen Papiermodel, gib das Abgerührte hinein, und laß es backen. Dann schneide es, und übertrockne es, dann ist es fertig.

### Kleiner Zwieback.

Nimm in einen Weidling 12 Loth Zucker und 4 ganze Eyer, die Klar aus 2 Ethern schlage zu Schnee, gib Limonieschällert dazu, und verrühre die Eyer gut mit dem Zucker. Hernach wäge 24 Loth Mehl auf das Nudelbrett, und mache den gerührten Teig mit der Hand an. Ist forme daraus, was du nur immer willst, Bräzen, Rispeln u. d. gl., und laß sie dann backen, so sind sie fertig.

### Biskoten = Haarnadeln.

Schlage in einen Weidling 5 Eyerdotter, die Klar hievon klopfe zu Schnee. Dann nimm andertshalb Viertel gestoffenen Zucker hinzu, verrühre die Dotter und den Zucker durch eine halbe Stunde, und gib endlich den Schnee dazu, und verrühre ihn gut. Endlich verrühre noch andertshalb Viertel Extramehl in den Teig, und gieße den Teig durch einen Trichter auf das Papier wie bewußt; dann besäe ihn mit Zucker, und lasse ihn bey einer geringen Hitze backen: so sind die Haarnadeln fertig.

### Geschnittene Biskoten.

Nimm 1 Viertel Pfund gestoffenen Zucker in einen Weidling, dann 5 Eyerdotter, die Klar von 4 Ethern schlage zu Schnee; und rühre die Dotter mit dem Zucker durch eine gute halbe Stunde, nun gib Limonieschällert und den Schnee dazu, und rüh-