

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

damit ordentlich ein, damit es sich nicht verbrenne, wenn du ihn bäckst; dann lasse ihn gehen, und wann er gegangen ist, so backe ihn wie ein anderes Brod. So ist es fertig.

Maschanzker = Koch.

Nimm schöne Maschanzker, stich den Bogen aus, lege sie in ein reines siedendes Wasser, und laß sie sieden; wann sie weich genug sind, nimm sie heraus, schabe das Unreine aus, und lege so viele nach und nach hinein, so viel du brauchst, dann treibe sie durch ein Sieb, auf ein halb Pfund Maschanzker = Test nimm 8 Loth Zucker, gib den Zucker in eine messingene Pfanne, und 2 Löffel Wein dazu, um den Zucker aufzulösen, dann gib den Test hinein, und lasse ihn langsam dick einkochen, wann er dick genug ist, so gib ihn in einen Weidling, und laß ihn abkühlen; wann er abgekühlt ist, gib Limoniegengeruch dazu, schlage 2 Eyerdötter darein, und rühre sie gut; dann schlage von 4 oder 5 Eiern einen steifen Schnee, wenn du siehst, daß der Zucker zu wenig sey, so gib noch ein wenig gestoffenen Zucker dazu, dann den Schnee, auch ein wenig Limoniesaft, und verrühre es gut, dann schmiere eine Schüssel gut mit Butter, gib das Gerührte darein, streiche es aufwärts, wie einen Berg, dann backe es in der Röhre, und zuckere es in der Höhe, so ist es fertig.
