

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

Gramm Mehl, das zu Schnee geschlagene Eiweiss von 3 Eiern zu und verarbeite die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde lang. Alsdann lässt man den Teig eine Nacht zugedeckt stehen. Am andern Tag wird er $\frac{1}{2}$ cm dick ausgerollt, in Formen oder Plätzchen ausgestochen und gebacken. Je nach Geschmack kann man auch 2 Esslöffel Kirschwasser oder Rahm oder $\frac{1}{2}$ —1 abgeriebene Citronenschale hinzugeben.

Mürbe Plätzchen. Man nehme 160 Gramm Palmin, zerdrücke dieses, giesse dazu 2 Esslöffel heisses Wasser, 1 Esslöffel Rosenwasser, $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz, verrühre dies wie Schnee, dann verarbeite darin 2 Eidotter, 250 Gramm Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, die Körner aus einer Stange Vanille, $\frac{3}{4}$ Pfund feines Weizenmehl (nach und nach durchsiebend). Diesen Teig stelle kurze Zeit an einen kühlen Ort, so das derselbe fest, aber nicht hart wird; darnach ausrollen, mit einer kleinen Form abstechen und im Backofen nach Belieben hell- oder dunkelgelb backen.

