

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

worden ist und gießt diesen, sobald die Torte aus der Hitze kommt und die Papiere fortgenommen sind, $\frac{1}{2}$ Centn. hoch in die Kästchen und läßt ihn in warmer Luft trocknen. Nachdem belegt man den Guß mit eingemachten Früchten.

Ingredienzien: 1 Pfd. Mandeln. 10 bittere Mandeln. 1 Pfd. Puderzucker. Rosenwasser. Citronensäure. Zuckerguß.

1123. Kleine Marzipankuchen.

Dieselbe Marzipanmasse wie im vorigen Recept wird auf rund geschnittene Oblaten gelegt und mit Rosenwasser besencht darauf festgedrückt, wobei man es so einrichtet, daß der Teig in der Mitte dicker auf den Oblaten ist, als an den Außenrändern, die kleinen Kuchen also auf der einen Fläche gewölbt sind. Man trocknet sie nur bei Oberhize, legt sie dann ein wenig auseinander und übergießt sie mit obigem Guß. Wenn der Guß getrocknet ist, hebt man die Kuchen vom Brett auf, schneidet den etwa übergelaufenen Guß mit einem Messer fort, so daß die Kuchen wieder hübsch rund sind und bewahrt sie zum Gebrauche auf; sie erhalten sich lange schmackhaft.

Ingredienzien: Wie zur Marzipantorte. Außerdem einige Bogen Oblaten.

1124. Kleines Marzipangebäck.

Der Teig wie im Vorhergehenden, wird in lange dünne Röllchen, wie starke Stahlstricknadeln ausgerollt und dann im Verhältnis zur Stärke der Röllchen, Brezelchen, Kränzchen und sonstige beliebige kleine Sachen davon geformt. Man legt sie neben einander auf ein mit Zucker bestäubtes Papier und backt sie bei stärkerer Oberhize als Unterhize so lange, bis sie sich auf der Oberfläche zu bräunen anfangen. Wie alle Marzipansachen werden auch diese kleinen Sachen, auf einem Tisch unter dem Kohlenbecken gebacken am Besten. Auf diese angegebenen Arten läßt sich die Marzipanmasse in den verschiedensten Weisen nach Belieben verwenden.

Ingredienzien: Kein Guß, sonst wie zur Marzipantorte.

Mürbeteig.

Im Nachstehenden habe ich mich darauf beschränkt, 6 Recepte und zwar die besten der mir in Unzahl bekamten von Mürbeteig zu bringen. Dieser wird zu verschiedenen Torten, Fruchtkuchen, Obstpasteten, Timbales und sonstigem kleinen und großen Backwerk