

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

Rauten geschnitten sind/ lasset sie errocknen/ über eiset selbige nachmal/ und verguldet sie nach Belieben.



Oder :

Rühret unter einen abgetrockneten Mandel-Zeug/ Zimmet/ Cardamomen/ Muscaten-Blüh und etwas von eingemachten Citronen- und Pomeranzen-Schelffen/ streichet sie auf Oblaten/ bache selbige in einem Ofen/ über eiset es / und stellet selbige nachmal in den Ofen / so ziehet sich das Eiß ein wenig auf.



Oder :

Nimm ein Pfund mit Rosen- Wasser abgeriebener Mandeln/ fünf Achtel-Pfund gestoffenen Zucker / und die abgeriebene Schelffen von einer Citronen/ Zimmet und Cardamomen/ jedes ein Loth/ Muscaten-Blüh ein Quint/ auch Citronat/ Citronen- und Pomeranzen-Schelffen / nach Belieben ; güsse ein wenig Zimmet- Wasser daran/ mische alles wohl/ durch einander : schneide Oblaten Rauten-weiß / streiche den Teig darauf/ lasse sie gleich den obigen bachen/ und überziche es mit einem Eiß oder Spiegel.

36. Pasteten-Brod.

Rühre/ ungefähr ein Pfund/ schönes weißes Mehl/ und ein Pfund Zucker/ unter einander/ thue Coriander und Anis/ beedes gestoffen/ daren/ mische alles wohl ; nimm das Bißse von Eyern/ und mache das Mehl damit an / daß es zu einem dicken Teig werde/ streiche es auf ein Oblat/ bache solches im Ofen/ oder aber einer Doreen- Pfannen : wann sie darn gebachen sind/ zer Schneide selbige zu Stücklein/ und behalte sie in der Stuben/ so bleiben sie rösch.