

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

Loth schönes Mehl/rühret solches allgemach unter die Eyer/zuvor aber
schneidet und bräunet ein halb Pfund Mandeln ein wenig ab/ und mis-
chet sie ebenfalls mit allerley Gewürs / als Zimmet/ Muscatnuß und
Cardinmomen/jedes ein Quinlein/ darunter 3 verfertiget sie im übr-
gen/ wie im vorigen bereits gedacht.

77. Weiße Wandel - Lebküchlein / noch anderst.

S Nehet ein halb Pfund Mandeln ab/trocknet sie mit einem Tuch/
schneidet selbige Viertel/weiß/leget sie auf ein Papier/leget sol-
che in ein Oeselein/ und bräunet sie ab: Nehmet ferner zwölff
Loth schönes Mehl/ vierzehn Loth Zucker/ und von fünff Eyer das
Weiße/samt zween und einem halben (oder drey) Dottern/ rühret sie
in einer Schüssel wohl unter einander/ thut ein halb Loth Muscatnuß/
eben so viel Zimmet/und ein klein wenig Anis und Rosen-Wasser dazu/
rühret alles wohl durch einander / thut leßlich die abgebräunte Man-
deln dazu; streichet diesen Teig auf Oblat: Blätlein/bachet sie wie
die vorigen/ und behaltet selbige an einem warmen Dre auf/ so bleiben
sie rösch.

78. Zucker-Biscoten.

Nehmet drey Viertel-Pfund durch-gerädelttes Zuckers/ schönes
Mehls / und gar klein-gestossener Mandeln / jedes ein halb
Pfund/Zimmet/Negelein/Muscatnuß/etwas gröblich-gestos-
sen/klein-geschnittene Citronen-oder Limonien-Schelffen/nach Belies-
ben/ und etliche ganze Eyer/wie folget: Rühret erstlich diese Mandeln
ab/ daß der Teig schön glatt wird/ schläget sechs/sieben oder acht Eyer
daran/ nach dem sie klein oder groß sind; schüttet hernach das Mehl/
Gewürs und Citronen-Schelffen auch darein / daß es in der Dicken
werde/ wie ein gemeiner Biscoten-Teig/ schläget alles wohl ab/ gisset
ihn in viereckichte Biscoten-Häuslein/ oder kleine Schärlein; Lisset
sie