

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

zu einem Gest/ zerflopfet sie eine gute Stund lang darunter / güsse
nachmal diesen Teig in ein solches Haus/ wie gedacht/ oder aber strei-
chet ihn auf Oblat/ und schneidet selbigen nach beliebigen Mödeln also
dann aus; lasset solchen in einem Zimmer errotzen/ aber anfänglich
nur zween Tage/ nicht in einer warmen Stuben / hernach aber wohl
wärmer stehen / dann sie werden ehender trocken/ als die obige/ seyn
aber nicht so gut/ sondern schmücken etwas nach dem Tragant.

82. Spanische Biscoten.

Erschlaget das Weiße von acht oder zehen Eiern/ nachdem sel-
bige groß oder klein sind/ mit Rosen-Wasser/ daß sie wie ein
Schaum werden; rühret drey Viertel-Pfund durch gerädelt
ten Zucker zimlich lang darunter/ dann je länger man rühret / je bess-
er werden die Biscoten; rühret dann ebenfalls ein halb Pfund schönes
Mehl/ und lesslich/ wann es fast fertig ist/ ein wenig Anis und Coriander
darein; schlaget einen Löffel voll von diesem Teig auf ein Oblat/
leger ihn in eine Dorten-Pfanne/ und lasset selbigen backen/ so wer-
den schöne runde Plätzlein oder Zellein daraus; wiewol man ihn auch
gleich an den Biscoten-Zeug/ in die dazu gehörige Häusel in Capseln
oder Dorten-Blätter güssen/ abbachen/ und auf einem warmen Ofen
schön rösch und gut aufbehalten kan.

83. Runde Biscoten oder Plätzlein zu backen.

Nehme ein halb Pfund gröblich-zerstossnen Zucker / welcher
durch einen gröblichten Seiber geloffen/ schlaget zu erst in ei-
nen Hasen fünff ganze Eyer und ein Döterlein/ schlaget und
rühret solches unter einander ab / bey einer ganzen Stund / biß es
schön weiß und dicklich wird/ güsse einen Löffel voll Rosen-Wasser/
oder die Helffte Zimmet-Wasser daran/ doch in allen nicht mehr als
einen Löffel voll/ und ein klein wenig Brandwein/ dann rühret auch

Hh hh hh z

vierz