

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

Mehl, mache den Teig damit an, thue ihn hernach Fingerdick, Fingerlang und Daumenbreit auf die Blatteln; wenn du willst, so kannst du auch den Teig auf den Blatteln in der Mitte füllen; dann backe es, und ist es gebacken, so mache ein zierliches Eis darauf.

Mandelteig zu grünen Erbsen.

Mache einen Spinattopfen, wie bewußt, dann einen Mandelteig, wie der Vorige war, gib, wenn er ausgekühlt ist, den Spinattopfen darunter, lege ihn aufs Rudelbret, und wirke ihn mit dem Eyerklar, daß er recht fest wird; hernach thue Erbsenschalen in einen Model, gib dann ein wenig Teig hinein, drücke ihn aus, daß er einer Erbsenschale gleich wird, lege ihn auf ein Blattel, dann trockne ihn, bestreiche den Getrockneten mit Spinatsaft und Zucker, daß er die rechte Farbe bekommt. Von diesem Teige kannst du auch Auslöserbsen machen, nämlich: mache kleine Erbsen, wie bewußt, jedoch nicht größer als die Natürlichen sind, trockne sie in der Röhre, beneze dann die Hand mit Wassereis, und bilde kleine Kugeln, daß sie einer Erbse gleich sehen, lege sie hernach auf Papier und trockne sie. Aus diesem Teige kann man endlich auch Laubfrösche zu einer Ziertorten, grünes Lorbeerlaub und andere eßbare Dinge machen.

Mandelteig zu verschiedenen Backereyen.

Thue in eine messingene Pfanne 2 Viertel Zucker, und gieße ein halbes Seitel Wasser darauf, laß es sieden, rühre es einigemal mit dem Kochlöffel um, spritze es während des Siedens 2 bis 3 mahl mit Wasser an,