

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

daß es sich läutert, schöpfe dann das Unreine, welches während des Sudes zum Vorschein kommt, mit einem Löffel ab, hernach stoße 3 Viertel fein abgezogene Mandeln darzu, wenn nun der Zucker dicklicht zu werden anfängt, so schütte die gestoßenen Mandeln hinein, und trockne sie auf der Gluth ab, jedoch so, daß sie nicht braun werden; sind sie dann abgetrocknet, so nimm sie vom Feuer weg, und laß sie auskühlen; thue sie hernach in einen Weidling; alsdann nimm aufgeklopfte Eyer, gib abgeriebene Limonie darunter, und mache einen Teig damit an, daß du ihn in die Modeln fest drücken kannst. Nun steht es dir frey, daraus zu bilden, was dir gefällt; denn du kannst Birnen, Aepfel, Nüsse u. a. m. abdrücken, und solche verschieden färben; die Birnen oder Aepfel werden roth werden, wenn man sie mit dem Alfermessafte bestreicht; Saffran und Zucker gibt gelbe Farbe, den Bogen macht man von Schokolade, den Stiel von einem Kirschen- oder anderen Stengel; hast du nun die Obstsorten abgedrückt und bemahlt, so lege sie auf ein Blattel, und laß sie trocknen; sodann schlage weißen Zuckerkandel zu kleinen Bröseln, seibe ihn durch einen Durchschlag, daß er lauter Bröseln macht; endlich bestreiche mittelst eines kleinen Pinsels die genannten Obstsorten mit Eyerklar, bestreue sie mit zerschlagenem Zucker, lege sie dann aufs Papier, laß sie trocknen, und backe sie, wie bewußt, in einer langsamen Hitze.

Marchkoch oder Marchpasteteln.

Treibe 4 Loth March ab, drücke eine eingeweichte Kreuzerjammel aus, thue sie in das March, und ver-