

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

trocknen, hernach mache von dem übrigen Nudelteig Würfeln, Groschen groß, überzuckere sie, einen weiß, einen braun mit Eis, lege sie darauf, wann du es zur Tafel gibst. Das Papier muß alles weg kommen.

Tragant = Teig,
als Zierde zu verschiedenen Torten, nämlich zu Figuren, Häuser, Kirchen,
Blumen &c. &c.

Nimm Tragant, klaube ihn gut aus, nur sehe, daß du einen schönen weißen bekommst, weiche ihn in Wasser einen Tag vorher ein, und lasse ihn stehen; dann treibe ihn durch ein sauberer Tuch durch, daß das Unreine gänzlich hievon weg kommt; gib ihn dann mit gestoßenem Zucker in einen Mörser, und stoße ihn so lange, bis er recht zähe wird. Wann er nun schon so fest wird, daß du ihn nicht mehr stoßen kannst; so gib ihn auf ein Nudelbrett, bestaube ihn noch ein wenig mit Zucker, daß er die rechte Feste bekommt, nimm Stärkmehl hinzu, und walche ihn schön dünn aus; dann mache daraus, was du willst oder brauchst. Wann du aber ein Tragant-Teig machen willst, der nicht zum Essen ist; so mache ihn, wie bewußt, von lauter Stärkmehl.

Vanille = Krem.

Nimm ein Seitel Obers in ein Pfandl mit Zucker und Vanille, und laß es sieden; dann sprüdle in einem Häferl 4 Eyerdötter ab, und gib einen Löffelvoll kalte Milch darzu, daß sie nicht zusammen laufen. Nun gieße die siedende Vanille-Milch in die Dötter, und sprüdle