Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

aber nicht braun werden; wenn du mit dem Finger auf der Höhe sie berührst, und du sie hart findest, dann sind sie fertig.

Zimmet = Brod.

Nimm in einen Weidling 3 ganze Eyer und 6 Dötter, und verrühre sie mit ein Viertel Pfund gefähten Zucker durch eine halbe Stunde; dann gib ein halbes Loth gestoßenen Zimmet hinein, und wann auch dieses gut verrührt ist, so gib noch 4 Loth Stärkmehl und 4 Loth Extramehl darein; schmiere einen Model, und wenn du keinen hast, so mache dir, wie bewußt, einen von Papier, gib den Teig hinein, und laß ihn backen. Wann er nun ausgekühlt ist, so schneide Striezeln daraus, und laß sie übertrocknen, so ist es fertig.

Zuckerbackerey von Tragant = Teig.

Lasse ein Loth schönen weißen Tragant über Nacht im Wasser weichen, drücke ihn dann durch ein Tuch, wie eine feste Stärk, und gib ihn auf ein Nudelbrett auf gestoßenen und gesiebten Zucker; dann treibe ihn mit einem gläsernen oder hölzernen Manger auf dem Nudelbrette so lange mitsammen ab, bis er fest wird; gib öfters Zucker darzu, daß er die rechte Feste bekommt; denn er muß so bearbeitet werden, wie ein fester Nudelteig. Jetzt bestaube das Nudelbrett mit Stärkmehl, und walche den Teig klein Fingerdick aus. Hernach stich ihn mit einem blechernen Ausstecherl als Herze, Kränze ꝛc., was du machen willst, aus, lege das Ausgestochene auf ein mit Wachs bestrichenes Blattel, und lasse es bey einer langsamen Hitze backen. Willst du rothen machen, so