

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

schmiereten Model/ so wohl auf den Boden / und auch neben herum an die Seiten streuen/ so werden sie ebenfalls gar bald/ ohne einige Bemühung/ heraus gehen.*

31. Ein weisser Mandel - Dorten / auf andere Art.

MAn nehme schöner weisser/ mit Rosen- Wasser klar-angerieben- ner Mandeln ein Pfund / gestossenes Zuckers fünf Achtele Pfund/ das Weiße von sechzehnen Eyern geklopfft dazu/ rühret sie wol unter die Mandeln und Zucker/ mischet zwey Loth klargestossenen Weck oder Semmel darein/ zuvoe aber machet diesen Teig an: Nehmet zwey ganze Eyer/ ein wenig Zucker und Rosen- Wasser/ rühret und klopffet sie wohl unter einander / alsdann auch so viel Weck darunter/ biß er sich walchern läset; walchert denn einen Boden daraus/ und einen langen Streiff neben herum/ zu legen/ so hoch man selber will: dann kan man dieses lange Theil/ nach Belieben / in einen spitzen Model drucken; eo muß aber beydes wohl errocknen. Hierauf machet ein wenig Gummi mit Rosen- Wasser an / befeuchtet oder bestreichet den Boden rings herum/ mit einem Pinsel/ riechet die Spitzen oder den Teig daran auf/ und laßet selbige also wieder errocknen; dann gisset man die Füll darein/ schmieret das Blech mit Butter/ setzet den Dorten darauf / und laßet ihn eine Stunde gemach bachen; wann er nun ein wenig erkaltet / überzeiset man ihn nach Belieben / belesget den Dorten mit Citronat und Blumen/ und verguldet ihn hier und dar nach Gefallen.**

33. Ein

* Wann es beliebt/ kan man Tragant- oder Marzepan-Spizen herun- machen. Wie die Tragant- oder Marzepan- Spizen zugerichtet worden/ wird ferner bey dem Zucker-gebachens beschrieben zu finden seyn.

** So es gefällig/ kan man auch eine schöne weiße Spitze/ von Tragant/ um den Dorten machen/ zuvor aber solchen mit Gummi und Rosen- Wasser überstreichen.