

## **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

## 2. Tragant-Teig.

**G**oßset ein Loßh Tragant klein/ güßet vier Loßh Wasser / halb  
frisches / und halb Rosen-Wasser daran / laßet es vier und  
zwanzig Stunden weichen ; presset es dann durch ein klares  
Lüchlein/ und reibet ihn auf einem klaren Marmor-Stein/ oder auch  
in einem Marmor-steinernen Mörsel schön glatt ab : Mische dann  
einen Vierding oder Viertel-Pfund durch-gesiebten Zucker/ und zwölf  
Loßh ebenfalls durch-gesiebtes Stärck-Mehl / und zwar des Stärck-  
Mehls auf einmal einen Löffel voll / und ein klein Löfflein Zucker/  
eines um das andere/ durch einander/ biß der Teig fest wird : Will  
man Tragant-Spißen haben/ so mache man sie von jetzt-besagtem lau-  
tern Tragant-Teig; beliebet man aber von dem vorgedachten Mar-  
zeperan-Teig Spißen zu machen / so nehme man nur den vierten  
Theil darunter: deßgleichen auch/ wann man ein braun-Gebachenes  
machen will / kan man ein wenig von diesem angemachten Tra-  
gant-Teig unter den Marzeperan-Teig mit einwirken / so wird es  
etwas glätter und reiner werden ; doch mag man auch den Marze-  
peran-Teig ohne Tragant allein dazu gebrauchen / so in eines jeden Be-  
lieben stehet.

## 3. Weißer glantzender Zucker-Spiegel.

**M**ann von einem oder zwey neu-gelegten Eiern / das Weiße  
oder Eyer-klar/ und zerklöpffe es in einem Häfelein auf das all-  
erbeste ; thue sechs Löffel voll des allerschönsten / und zu Mehl  
klar-gestossenen auch ausgebeutelten Zuckers/ in ein Schällein/ und  
rühre das Eyer-klar oder Eyer-weiß nach und nach in den Zucker/ daß  
er schön glantzend und glatt wird/ auch anfängt dick zu werden/ und  
nicht mehr lauffet ; je länger man aber rühret / je schöner und glanz-  
ender er wird : wolte der Spiegel gar zu dick werden/ so güßet er  
wenig weißes Rosen-Wasser daran / und rühre ihn immerzu wohl  
durch