

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

durch einander / spiegele alsdann damit was du verlangest ; setze das damit überzogene Zucker-Werck / vor den Ofen / und lasse es erztrocknen.

4. Eiß-Spiegel,

Bisset/ wie im vorigen gedacht/ an einen schönen zu Mehl klars gestoffenen Zucker/ ein wenig Rosen-Wasser: rühret es wohl unter einander/ daß es schön dick bleibet/ auch ein wenig weiß und glatt wird/ und nimmer fließen kan; spiegelt dann damit was ihr wollet/ und lasset sie bey der Wärme ertrocknen: Wollet ihr aber einen aufgezogenen Spiegel haben/ so machet ihn mit dem Rosen-Wasser etwas dinner/ rühret alles wohl unter einander / und überstreichet das Zucker-Gebäckene damit / so ihr verfertiget habe ; setzet selbige dann gleich alsobald in ein Deselein oder Dorten-Pfannen/ schützet oben auf den Deckel eine gute Blut / so hat man ein schönes aufgezogenes Eiß.

5. Rother Spiegel.

Nehmet drey Eß-Löffel voll klar und wie ein Mehl gestoffenes Zuckers / röstet ihn wohl trocken auf einer linden Blut / doch daß er nicht anbrenne ; gisset dann ein wenig frisch ausgepreßten Saurach- oder Wein-Lägelein-Safft / so nicht mit Zucker zum Syrup gesotten ist / daran / und rühret ihn schön glatt ab / daß er eine rechte Dicke bekomme / dann dieser Spiegel muß sehr wohl abgerühret werden ; dann kan man auch damit eisen oder spiegeln was man will / und selbtiges alsdann in der Stuben ertrocknen lassen.

6. Rother Spiegel / auf andere Art.

Nimm schön klar gestoffenen und durch-gesiebten Zucker / gisse Wein-Lägelein oder Saurach-Safft daran / rühre beedes wohl
 C c c c c 3 unter