

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

unter einander / so ist er fertig / und zwar weit geschwinder als der vorige ; welcher aber etwas schöner wird.

7. Zimmet-Spiegel.

Röstet einen Mehlklaren Zucker / ganz trocken / über der Kohlen / rühret eben / alls ganz klar zu Mehl ; zerstoßene schöne lichte Zimmet darunter ; güßet Rosen-Wasser daran / doch nicht zu viel / damit er seine rechte Dicke bekomme ; rühret alles an noch ferner wohl durch einander / und bespiegelt das Zucker-Werk auf das allergeschwindeste damit / dann er wird gar bald hart ; und lasse es errocknen.

8. Marzepan oder Kauten.

Zu diesen Marzepanen nehmet ein und ein Viertel-Pfund Mandeln / stoffet sie mit Rosen-Wasser ab / biß sie schön klar werden / rühret dann drey Viertel-Pfund gestoffenen Zucker darunter / trocknet solche in einem messingnen Kesslein über der Kohlen ab / biß sich der Zeug ablediget ; leget ihn dann heraus auf einen hölzernen Boden oder Bret / streuet aber zuvor einen Löffel voll Zucker darauf / und wircket ihn wohl glatt zusammen ; alsdann machet daraus was beliebet / Kauten oder runde Marzepan : fürnemlich aber machet die beliebte Form auf Oblaten / und benezet selbige zuvor ein wenig mit Rosen-Wasser / streuet auch Zimmet und Muscaten-Bliß darauf / und überstreichet es mit dem Mandel-Zeug ; bestreuet das Blech mit Mehl / setzet alsdann die darauf gelegte Marzepan im Ofen / laßet solche ein wenig backen / und übereiset sie nachmal mit einem Eiß- oder andern weissen Spiegel ; setzet sie wieder zum Ofen biß sie errocknen ; bezieret selbige dann mit Trisaneel / auch Pomeranzen- und Citronen-Schelffen / und verguldet sie nach Gefallen : oder leget in die Mittem desselben / eine von Tragant gemachte Blume oder Bildlein. *

* Zu diesen Marzepanen kan man auch / so es beliebet / nur die allgemeyne Mandel-Massa gebrauchen.