

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

den braun-gebachenen/ walchert ihn nicht gar zu dick; drucket solchen in einen Mackaronen-Model/ und schneidet den Teig in dem Model ab/ daß sie fein hol bleiben: vermischet dann einen halb abgetrockneten Marzipan-Zeug mit klein- und würfflich- geschnittenen Citronat/ Muscaten-Bläß/ Cardamomen/ und Zimmet/ nach Belieben/ von diesem zusammen-gemachten Zeug nun/ formiret ein Stücklein auf ein Eblat/ stürzet die gefüllte Mackaronen darüber/ und klebet sie an/ leget selbige hernach auf ein Blech/ lasset sie in einem heissen Ofenlein/ so braun man sie haben will/ backen/ und verguldet sie nach Belieben.

20. Braun-gebachene Früchte.

Erschneidet einen abgetrockneten Mandel/ Zeug/ mit einem Messer auf einem Bretlein/wircket ihn mit einem klaren Krafft- oder andern schönen Mehl aus; melbet den Model ein/ und formiret den Teig also mit den Händen/ daß er gleich genug ist/ in das Modellein; drucket dann den andern Theil des Models darauf/ und wohl vest zu/ schneidet den übrigen Teig mit einem Messerlein/ wann der Teig noch in dem halben Model ligt/ herab; wäre er nicht wohl gefallen/ so drucket selbigen noch einmal/ daß er schön wird/ und und klopffet ihn aus dem Model: stecket unten ein Drätlein darein/ und so dann einen strohenen Kranz/ damit er eretrockne/ und also kan man allerley Früchte in den Modeln abdrucken: Was aber Pfeben/ Aepffel/ Ruben/ Amarellen/ Weireln und Zwetschgen sind/ die werden mit den Händen also frey formiret/ wie sie seyn sollen; allein was das spalten bedarff/ kan man artig mit einem Messerlein machen: stecket aber alles an die Drätlein/ lasset sie an den Ofen wohl eretrocknen/ und verguldet sie schön an ein und andern Orten/ Wann man sie aber braun-gebachen haben will/ so leget ein Papier auf ein Blech/ und die Früchte nach einander darauf/ setzet sie im Ofen/ lasset solche schön lichts gelb werden/ und verguldet sie dann ebenfalls/ wie schon gedacht.