

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

gelb backen/ und abtrocknen lassen: Oder man kan selbige want sie zuvor wohl ertrocknet / auch aus einem heissen Schmals heraus backen.

23. Braun-gebachenes hochles Zucker-Werck.

Nehmet von den gleich im Anfang dieses Theils ermeldeten Marzepan-Zeug / und wircket ihn mit Kraffe-oder andern schönen Mehl / durch einander / walchert ihn eines halben Fingers dick aus / bestäubet den Model mit einem in ein Tüchlein gebundenem Mehl / und drucket den Teig allenthalben in den Model / daß er schön rein und wohl falle: Wenn man nun meinet / daß er wohl ausgedrucket sey / so nehmet den Teig aus dem Model heraus / leget ihn auf ein Oblat-Blat / bestreichet aber besagtes Blat zuvor mit ein wenig Eyerweiß: setzet es auf den Ofen / lasset es wohl ertrocknen / und ein wenig backen / so ist er recht: schneidet dann den Oblat ringsherum davon / und verguldet sie.



Oder:

Man kan solche hohle Marzepan / auch mit dergleichen kräftigen Füll füllen / und alsdann mit Oblat bedecken / oder aber einen Deckel oder Boden / von dem Marzepan-Zeug / darüber machen: und wann sie aus den Modeln kommen / in dem Ofen schön lichte abtrocknen lassen / und hernach / wie gedacht / vergulden.

24. Braun-gebachenes flaches Zucker-Werck.

Die flache braun-gebachene Marzepan machet man gleichfalls also / wie den abgetrockneten Marzepan-Zeug / man walchert nemlich besagten Teig oder Zeug aus / stippet die Model mit

DDDDDD 3

Mehl